

Cuadrados de granola con frambuesa

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Azúcar de caña: 50 g

Frambuesas: 400 g

Harina: 2 cdas.

Manteca derretida: 1 cda.

Jugo de Limón: 3 Unidades

Para la base:

Huevo: 1 Unidad

Azúcar de caña: 125 g

Polvo de hornear: 1 1/2 cditas.

Manteca fría cortada en cubos: 150 g

Harina: 250 g

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Para la granola:

Almendras laminadas: 50 g

Azúcar de caña: 50 g

Agua: 1 cda.

Copos de avena: 180 g

Manteca: 2 cdas.

Miel de flores: 2 cdas.

Nueces trozadas: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

forramos un molde, de 27 x 17, 5 cm, con papel de hornear o rociáute

- Ndolo con spray antiadherente.
- Precalentamos el horno a una temperatura de 150°C.

Para la granola

- Fundimos la *manteca*
- Reservamos.
- En un bol, colocamos la *avena*, las almendras, las nueces, el azúcar, el agua, la miel y la *mantequilla* derretida
- Revolvemos muy bien.
- Extendemos la mezcla en la bandeja de horno y llevamos al horno durante 25 minutos a 150°C, removiendo cada 5 o 10 minutos
- Dejamos templar.

Para la base

en un bol, colocamos la manteca con el azúute

- Car de caña y batimos
- Una vez se haya blanqueado, incorporamos el *huevo* y la vainilla
- Por último, añadimos el polvo de hornear y la *harina* y mezclamos hasta que la masa esté homogénea.
- Aplastamos esta masa y la repartimos por toda la base de nuestro molde, intentando lograr una capa uniforme
- Llevamos al horno durante 20-25 minutos a 150°C.

Para el relleno

- Mezclamos y machacamos todos los ingredientes en un bol.
- Luego, colocamos el relleno por encima de la base horneada y lo cubrimos con la granola
- Llevamos al horno, nuevamente, por otros 20 minutos, hasta que la granola se tueste un poco y las frambuesas estén deshechas.
- Dejamos templar en el molde, y luego lo colocamos sobre una rejilla.
- Cortamos en cuadrados y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-de-granola-con-frambuesa>