Shortbread de amapola, cookies y barras de cereal



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Barras de avena con chocolate

Manteca: 200 g
Azucar: 250 grs.
Avena: 400 g
Azucar rubia: 125 Cantidad necesaria
Chocolate picado: 100 g
Melaza de maíz: 1/2 Taza

Cookies

Esencia De Vainilla: 10 Gotas
Harina: 350 grs.
Huevos: 2 Unidades
Sal: Una pizca
Polvo de hornear: 1 cda.
Azucar: 200 grs.
Chips de Chocolate: 100 g
Manteca pomada: 200 grs.
Nueces: 350 g

Shortbread de amapola

Jugo de Limón: 1/2 cda.
Semillas de Amapola: 2 cdas.
Harina: 250 grs.
Ralladura de limón: 1 cdita.
Azucar: 200 grs.
Manteca pomada: 150 grs.

Preparación de la Receta

Cookies

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y bata hasta unir ambos ingredientes.

- Agregue los huevos de a uno y mezcle con una espátula, luego añada el polvo de hornear, la sal y la esencia de vainilla, mezcle.
- Incorpore por ultimo los ingredientes secos, la *harina*, las nueces y los chips, mezcle bien, tape con papel film y deje reposar en la heladera durante ½ hora.
- Retire de la heladera y con la ayuda de 2 cucharas arme las cookis, colóquelas sobre una placa previamente enmantecada y enharinada y cocine en horno a 180ºC durante 10 minutos

Shortbread de amapola

- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y bata hasta unir ambos ingredientes
- Agregue luego el *jugo* y la ralladura de *limón*, las semillas de amapolas y la *harina*
- Una con las manos, forme un bollo, tape con papel film y deje reposar en la heladera durante ½ hora.
- Retire de la heladera.
- Coloque la preparación en un molde circular previamente enmantecada y enharinado, aplaste con las manos dejando un espesor de 1cm y pinche con un tenedor
- Cocine en horno a 160ºC durante 20 minutos
- Corte en caliente.

Barras de avena con chocolate

- Coloque en una olla la *manteca* y lleve a fuego hasta derretir
- Incorpore luego el azúcar rubia, el azúcar blanco y la melaza, deje disolver el azúcar mezclando para que no se queme.
- Una vez disuelto vierta en un bowl, añada la *avena* y el *chocolate*, mezcle bien.
- Coloque la preparación en un molde previamente enmantecado y enharinado, aplaste con la ayuda de una cuchara dejando bien liso.
- Cocine en horno a 175ºC durante 25 minutos
- Corte en tibio

Presentación

- Corte el shortbread en porciones y en caliente.
- Corte las barras en tibio.
- Sirva en un plato.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/shortbread-de-amapola-cookies-y-barras-de-cereal