

Shortbread de amapola, cookies y barras de cereal

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Barras de avena con chocolate

Manteca: 200 g

Azúcar: 250 grs.

Avena: 400 g

Azúcar 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.

Azúcar: 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.

Azúcar: 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 cookies, colóquelas sobre una placa previamente enmantecada y enharinada y cocine en horno a 180°C 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 160°C 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 175°C 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>