

BARRITAS CHICLOSAS DE CACAHUATE

Ingredientes:

- 2/3 de barra de mantequilla (60 gms)
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1 huevo
- 1 cucharita de vainilla
- ¾ de taza de harina
- 1 cucharita de polvo de hornear
- 1 taza de cacahuete tostado y salado (sin cáscara roja)

Preparación:

1. En un tazón se agrega la mantequilla derretida junto con el azúcar y se revuelve. Se agrega el huevo y la vainilla y se mezcla con una cuchara hasta incorporar bien los ingredientes.
2. Se añade el harina y el polvo de hornear y se revuelve y al final se añaden los cacahuates. Se combina bien toda la mezcla y se vacía a un molde cuadrado de 20 por 20 cms engrasado o con papel encerado en el fondo.
3. Se hornea a 180°C o 350°F durante 25 minutos. Se deja enfriar antes de cortar.

Notas:

Si quieres lograr cortar en cuadros muy exactos las galletas es mejor meter al refrigerador el pastel completo y ya frío cortarlo.

Los cacahuates se pueden usar enteros o picados, como tu prefieras.