



Barritas de Nuez

INGREDIENTES

Base:

- 1 caja de Pillsbury Yellow Cake Mix.
- 1/3 de Taza de mantequilla derretida
- 1 Huevo

Cubierta:

- 1 1/3 taza de Miel de Maple
- 3 Huevos
- 1/3 taza de Azúcar Morena
- ½ cucharadita de Vainilla
- 1 Taza de nuez tipo "Walnuts"



PROCEDIMIENTO

Para la Base:

1. Apartar 2/3 de taza de harina.
2. Combinar el resto de la harina con la mantequilla derretida y el huevo.
3. Revolver hasta que esté bien mezclado (la masa es seca).
4. Aplanar en un refractario y meter al horno por 15 minutos a 350 °F.

Para la cubierta:

1. Licuar el resto de la harina, la miel de maple, los huevos, el azúcar morena y la vainilla.
2. Verter la mezcla sobre la base
3. Hornear de 30 a 35 min. Adicionales a 350 °F.
4. Esperar a que se enfríen para partir en cuadritos.