

Barritas de galletas con chocolate y caramelo



1 paquete 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix

2 palos de mantequilla sin sal/margarina sin sal, suavizado

2 huevos, temperatura ambiente

½ cucharadita de agua

1 de 14 onzas de una bolsa de caramelos

2 cucharadas de agua

2 tazas de pepitas de chocolate semidulce

1) Precaliente el horno a 375 °F/ 190°C.

2) Con el mezclador, mezcle la mantequilla/margarina, como una crema, durante 3 minutos.

3) Agregue ½ taza de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix. Mezcle. Agregue los huevos y bata hasta que se incorporen bien. Añada el resto de la mezcla de 1-2-3 Gluten Free[®] Chewy Chipless Scrumdelicious Cookie Mix y ½ cucharadita de agua. Bata hasta que la masa forme una bola.

4) Rocíe una bandeja para hornear de 9 "x 13" con espray antiadherente. Extienda la masa en la bandeja. (Es una masa pegajosa así que tal vez desee espray antiadherente sobre su mano o espátula para ayudarle a difundir la masa uniformemente en la bandeja).

5) Hornee por 20-25 minutos, hasta que estén uniformemente dorados. Permita las barritas enfriar en la bandeja .

6) Coloque los caramelos sin envolver y 2 cucharadas de agua en un recipiente para microondas. Derrita el caramelo en el microondas (en medio-bajo calor) y revuelva bien. Vierta el caramelo encima de las barritas y repartido uniformemente.

7) Permite la capa de caramelo se enfríe.

8) Ponga 2 tazas de chocolate semidulce (se puede usar chocolate con leche o chocolate amargo si lo prefiere) en tazón para microondas. Derrita el chocolate en el microondas (en bajo/medio calor) teniendo cuidado de no quemar el chocolate. (Debería tomar entre 1-2 minutos). Revuelva. Vierta el chocolate derretido encima de la capa de caramelo y reparta uniformemente.

Deje a un lado. Después, corte con cuchillo de sierra y sirva.

Nota: Estas barritas congelan en un recipiente hermético.

