



## Carmelitas (barras de galletas de avena, rellenas de caramelo y chocolate)

Caramelo, Chocolate, Barras

### Ingredientes

- 350 gramos de dulce de leche (también conocido como arequipe, cajeta o manjar blanco)
- 180 gramos (3/4 de taza) de crema de leche (también conocida como nata espesa o heavy cream)
- 2 cucharaditas de sal (opcional, esto es para hacer que la parte de caramelo tenga sabor a salted caramel o caramelo salado; puede omitirse si se desea mantener el sabor dulce normal)
- 255 gramos de mantequilla sin sal, derretida
- 225 gramos de azúcar
- 190 gramos (1 1/2 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 135 gramos (1 1/2 tazas) de avena
- 9 gramos (1 1/2 cucharaditas) de bicarbonato de sodio en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 250 gramos de chocolate oscuro (pueden usarse chips de chocolate o el chocolate de preferencia cortado en trocitos)

### Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar un molde cuadrado de 24 centímetros (9 pulgadas) con papel de horno. Apartar.
- Colocar el dulce de leche, la crema de leche y la sal en una olla o cacerola mediana y llevar a la cocina a fuego medio, removiendo continuamente hasta tener una mezcla homogénea. Retirar del fuego y apartar.
- Combinar la mantequilla derretida con el azúcar, la harina, la avena, el bicarbonato, la canela y la vainilla en un bowl grande con la ayuda de una paleta de goma o de madera. Remover continuamente hasta combinar por completo.
- Dividir esta masa a la mitad y colocar una de estas mitades de masa en el molde previamente preparado (para hacer la base). Será necesario usar las manos para aplanar y llevar la masa a toda la superficie del molde. Llevar al horno por 10 minutos.
- Sacar la base del horno y con cuidado (porque estará caliente) esparcir el chocolate por toda la masa previamente horneada. Luego, distribuir encima la crema de dulce de leche previamente preparada y por último coronar con la masa restante (yo iba haciendo migajas de masa con la mano

encima del dulce de leche hasta usarla por completo).

- Llevar de nuevo al horno por 20 minutos (hasta que la masa se vea completamente dorada en la superficie). Retirar del horno y dejar enfriar por al menos 4 horas o durante toda la noche antes de cortar. Es importante no cortar cuando la mezcla aun esté caliente porque se desarmaría. Servir. Mantener en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/1068>