



barras de nuez pacana con especias

Déjese llevar por este sabor típico de los Estados Unidos, sorprendente y algo dulce... estas barras se disfrutan mejor con una taza de té.



ingredientes para 15 barras

- 105 mililitros de mantequilla al tiempo
- 45 mililitros de jarabe de maíz
- 1 huevo
- 12 mililitros de leche
- ½ cuchara cafetera de esencia de naranja Veracruz (Jardin Secret)
- 1 cuchara cafetera de 4 especias (Jardin Secret)
- 1 pizca de sal
- 1 ¼ taza de harina
- 1 taza de nuez pecana quebrada

Para la cobertura

- 3 cucharas soperas de harina
- 3 cucharas soperas de azúcar mascabado
- ½ cuchara cafetera de nuez de moscada
- ½ cuchara cafetera de jengibre molido
- 40 gramos de mantequilla
- 30 gramos de nuez pecana en mitades

preparación

1. Batir la mantequilla y añadir el jarabe de maíz, el huevo, la leche y la esencia de naranja.
2. Mezclar las 4 especias y la sal con la harina y agregar a la mezcla anterior al igual que la nuez quebrada.
3. Verter en un molde cuadrado o rectangular previamente untado con mantequilla. Emparejar la superficie.
4. Preparar la cobertura mezclando la harina, el azúcar y las especias. Agregar la mantequilla y mezclar.
5. Incorporar las mitades de nuez y colocar sobre la masa.
6. Hornear por 30 minutos a 180°C.
7. Desmoldar, dejar enfriar y porcionar.

