

LA COCINA DE LESLIE *en Español*

Barritas de Coco y Arándano con Galletas María



Ingredientes:

- 3 paquetes (4.9 oz.) Galletas María (170 gr.)
- 1 lata (14 oz.) leche condensada/Nestle (397 gr.)
- 1 taza mantequilla, derretida
- 1-1/2 tazas arándanos secos
- 1 taza coco rallado
- 1 cucharada ralladura de naranja

Para el betún:

- 2 tazas de azúcar glass
- 3 oz. queso crema, suavizada (90 gr.)
- 2 a 3 cucharadas jugo de naranja
- 1 cucharadita ralladura de naranja

Modo de hacerse:

Engrasa ligeramente un refractario de 8x11-pulgadas (20x30cm) con aceite vegetal en aerosol. Pulsa las galletas Marías en un procesador de alimentos, o en una licuadora, hasta que estén completamente molidos. En un tazón grande mezcla las galletas molidas, la leche condensada, la mantequilla derretida, los arándanos secos, el coco rallado y la ralladura de naranja. Aplaste la mezcla en el refractario preparado; refrigere por al menos 30 minutos.

Para el betún: En un tazón pequeño mezcla el azúcar glass con el queso crema suavizada. Añade el jugo de naranja, una cucharada a la vez, hasta lograr la consistencia deseada. Extiende el betún sobre las barritas. Corte en cuadros y acompaña con un vaso de leche. **¡Buen provecho!**

<http://espanol.lacocinadeleslie.com/2015/08/barritas-coco-arandano-galletas-maria-sin-hornear.html>