

BARRINHA DE CEREAIS

Barrinha de aveia e maçã Site Panelinha

🕒 Preparação 1 hora ⌚ Total 1 hora 28 porções

Ingredientes

ou	ou
700 gramas de maçã Fuji com casca crua	caldo de 1/2 unidade de limão tahiti cru (30 g)
ou	ou
250 gramas de manteiga sem sal	1/2 colher de chá de condimento, canela, pó (1 g)
ou	ou
2 xícaras de chá de farinha de trigo, grão-inteiro (240 g)	1 colher de chá de sal, cozinha (6 g)
ou	ou
1 xic cha de aveia em flocos crua	1 colher de chá cheia de manteiga com sal (8 g) PARA UNTAR
ou	ou
3/4 xic de açúcar mascavo	1.5 colheres de sopa cheias de farinha de trigo (11 g) PARA UNTAR
ou	
1/4 xic chá de uva passa (36 g)	

Método de preparo

- 1
Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média).
- 2
Unte com manteiga uma assadeira de 22 cm x 28 cm. Polvilhe com farinha de trigo, chacoalhe bem para cobrir o fundo e as laterais e bata na pia para tirar o excesso.
- 3
Descasque e corte as maçãs ao meio. Descarte o miolo com as sementes e corte cada metade em fatias finas. Transfira para uma tigela, acrescente as uvas-passas, regue com o caldo de limão e polvilhe com a canela. Misture bem e reserve.
- 4
Numa panela, coloque a manteiga, o açúcar mascavo e leve ao fogo baixo. Mexa de vez em quando até derreter. Desligue o fogo e deixe amornar enquanto separa os outros ingredientes.
- 5
Numa tigela, misture a farinha integral com a aveia e o sal. Acrescente a manteiga e açúcar derretidos aos poucos, mexendo com a espátula para incorporar até formar uma farofa úmida.
- 6
Transfira metade da massa para a assadeira. Com as mãos, espalhe e pressione a massa para cobrir todo o fundo da assadeira, formando uma camada uniforme. Distribua as fatias de maçã sobre a massa – não se preocupe em colocar uma ao lado da outra, as fatias podem ficar sobrepostas. Distribua o restante da massa sobre a maçã, cobrindo bem toda superfície, sem deixar espaços vazios. Aperte delicadamente com as mãos, para compactar levemente a massa – a ideia é que ela fique firme depois de assada para ser cortada em barrinhas.
- 7
Leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos, ou até começar a dourar – as bordas ficam mais crocantes e o centro ainda macio.
- 8
Retire do forno e espere amornar, por cerca de 15 minutos antes de cortar – assim as barrinhas não racham ao serem cortadas. Com uma faca (ou espátula de padeiro), corte as barrinhas ainda na assadeira, em retângulos de 3 cm x 7 cm (se preferir, corte em quadrados). Deixe esfriar completamente antes de tirar da assadeira – as barrinhas terminam de firmar depois que esfriam. Sirva a seguir ou conserve num recipiente com fechamento hermético por até 5 dias.