

Barras de Pastel de Queso y Churro

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
25 minutos	1 hour, 20 minutos	12

Ingredientes

- 16 oz de queso crema
- Aceite en aerosol
- 2 latas (8 oz) de masa para medialunas refrigerada
- 2 cucharaditas de canela molida
- 1 1/4 tazas de azúcar granulado, divididas
- 2 huevos grandes
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- Helado de dulce de leche (opcional para servir)

Pasos

1. Pon el queso crema a ablandar. Precalienta el horno a 350°F. Rocía una fuente de horno de 13x9 pulgadas con aceite en aerosol. Desenrolla 1 lata de masa de medialuna; colócala en el fondo de la fuente y extiéndela uniformemente hasta los bordes, luego haz pliegues en las perforaciones para sellarla. Mezcla la canela y 1/4 de taza de azúcar; reserva.
2. Coloca el queso crema y la taza de azúcar restante en un tazón mediano; bate con la batidora eléctrica en ALTA 2 minutos o hasta que esté suave. Añade los huevos y la vainilla; mezcla hasta que se integren. Reparte la mezcla de queso crema sobre la masa y extiéndela hasta formar una capa uniforme.
3. Desenrolla la lata restante de masa de medialuna y colócala encima de la mezcla de queso crema; pliega las perforaciones y los bordes para sellarlos. Derrite la mantequilla y viértela uniformemente sobre la masa. Espolvorea con azúcar y canela y hornea 25 a 35 minutos hasta que la parte superior esté dorada y el centro alcance 160°F. Deja enfriar 15 minutos. Córtala en cuadrados y sírvelo caliente con helado, si lo usas.

Consejo del chef: Enfría las barras sobrantes en un recipiente hermético. Caliéntalas individualmente en el microondas a potencia MEDIA (50% de potencia) durante 10 a 15 segundos antes de servir las.

Información nutricional

Cantidad por ración de 1/12 de receta: Calorías 420, Grasa total 27g, Grasa saturada 14g, Grasa trans 0.5g, Col 85mg, Sodio 410mg, Carbohidratos 40g, Fibra 0g, Azúcares totales 27g (incl. 24g de azúcares añadidos), Proteínas 6g, Vit D 0%, Calc 4%, Hierro 10%, Potas 2%