

Cuadros de Almendra y Chocolate

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente

1/2 taza de azúcar

1/2 taza de azúcar morena

1 yema de huevo, ligeramente batido

1/2 cucharadita de extracto de almendra

2 tazas de harina, cernida

2 tazas de chispas de chocolate

1/3 taza de almendras, picadas

Batir los 3 primeros ingredientes.

Mezclar la yema de huevo y extracto de almendra.

Poco a poco, mezclar la harina.

Extender y presionar la mezcla en un molde de 22 por 33cm, sin engrasar.

Hornear a 350F/175C por 15-20 minutos, hasta que la mezcla esté dorada.

Retirar del horno e inmediatamente ponerle las chispas de chocolate. Esperar a que el calor derrita las chispas y luego extender el chocolate hasta que se cubra uniformemente.

Espolvorear las nueces picadas.

Dejar enfriar antes de cortar.