

Πανεύκολα crumble bars με ό,τι μαρμελάδα έχεις στο ψυγείο σου

Μερίδες: 12 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 40-45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 2 ώρες (για να κρυώσουν) **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψί 25Χ25 εκ.

Φυλάμε τις μπάρες καλυμμένες σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 3-4 μέρες.

Υλικά:

- 180 γρ. νιφάδες βρώμης
- 160 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- $\frac{3}{4}$ κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- $\frac{3}{4}$ κ.γλ. κανέλα
- $\frac{1}{2}$ κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη
- $\frac{1}{3}$ κ.γλ. αλάτι
- 65 γρ. ζάχαρη καρύδας ή καστανή ζάχαρη
- 140 γρ. βούτυρο φυτικό ή ζωικό, κρύο, σε κυβάκια
- 1-2 κ.σ. χυμό λεμονιού
- 500-600 γρ. μαρμελάδα της αρεσκείας μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) χτυπάμε καλά τη μισή ποσότητα βρώμης (90 γρ.) και μεταφέρουμε το αλεύρι βρώμης σε μεγάλο μπολ.
- 2) Προσθέτουμε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, την κανέλα, το τζίντζερ, το αλάτι, τις υπόλοιπες νιφάδες βρώμης (90 γρ.) και τη ζάχαρη και ανακατεύουμε.
- 3) Προσθέτουμε διάσπαρτα εδώ κι εκεί το κρύο βούτυρο σε κυβάκια και αρχίζουμε να τρίβουμε με τα χέρια μας, να ενωθεί το βούτυρο με το στεγνό μείγμα μέχρι να σχηματιστεί τριφτή ζύμη σαν χονδρή άμμος (με μικρότερα και μεγαλύτερα κομματάκια).
- 4) Ρίχνουμε τα $\frac{2}{3}$ της ζύμης σε ταψάκι ελαφρώς λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα (που να είναι αρκετή ώστε να σηκώνεται στα τοιχώματα), την πατάμε καλά και ομοιόμορφα με τα δάχτυλά μας για να σχηματίσουμε τη βάση και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 12-15 λεπτά.
- 5) Παράλληλα σε άλλο μπολ χτυπάμε τη μαρμελάδα με τον χυμό λεμονιού για να γίνει πιο ρευστή, ειδικά αν έχει σφίξει (αν ήταν στο ψυγείο).

6) Μόλις βγάλουμε προσεκτικά το ταψί από τον φούρνο (αφήνοντάς τον σε συνεχή λειτουργία) απλώνουμε τη μαρμελάδα στην επιφάνεια της βάσης. Από πάνω πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη τριφτή ζύμη, ξαναβάζουμε στο φούρνο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 40-45 λεπτά ή μέχρι να χρυσίσει η ζύμη και να είναι τραγανή.

7) Αφήνουμε τις μπάρες να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου, τις ξεφορμάρουμε με τη βοήθεια της λαδόκολλας και τις κόβουμε σε κομμάτια.