

4

Τριφτή «μπάρα» με κεράσια

ΥΛΙΚΑ

750 γρ. Αλεύρι ζαχαροπλαστικής
2 πρέζες αλάτι
500 γρ. Βούτυρο κρύο
(σε κύβους)
350 γρ. Ζάχαρη
2 πρέζες κανέλα
500 γρ. Κεράσια με 50 γρ.
Ζάχαρη (καστανή)
Ζάχαρη για πασπάλισμα
2 φόρμες μακρόστενες 10x35εκ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε μια ζύμη κουλουριού. Κρατάμε τα $\frac{3}{4}$ της ζύμης, τυλίγουμε με μεμβράνη και τοποθετούμε στο ψυγείο για 1 ώρα. Στην υπόλοιπη ζύμη προσθέτουμε λίγο αλεύρι για να την κάνουμε τριφτή, με φτερό στο μίξερ ή με τα χέρια. Βουτυρώνουμε τις φόρμες, ανοίγουμε με τον πλάστη μακρόστενες λωρίδες πάχους 2 πόντων και τοποθετούμε στις φόρμες. Τρυπάμε με πιρούνι και ψήνουμε στους 180°C για 20'. Τα αφήνουμε να κρυσώσουν λίγο. Τοποθετούμε τα κεράσια, σκεπάζουμε ελαφρώς με το τριφτό ζυμάρι και πασπαλίζουμε με ζάχαρη. Ψήνουμε πάλι στους 180°C για άλλα 30'.

Μπορείτε να τα φτιάξετε και σε μικρότερα μεγέθη, ίσως να πωλούνται ευκολότερα.