Blondies



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Para el salteado

Manteca: Cantidad necesaria
Miel: 2 cdas.
Moras: 200 g
Arándanos: 200 g
Ron: Cantidad necesaria

Para los blondies

Harina: 2 Tazas
Azúcar mascabo: 1 Taza
Huevos: 4 Unidades
Extracto de vainilla: 2 cdas.
Chocolate blanco: 500 g
Manteca: 8 cdas.

Preparación de la Receta

Para comenzar

derretimos el chocolate blanco a ba&ntilde

- O maría
- Cuando esté fundido, incorporamos al bol la *manteca* y trabajamos con una espátula de goma hasta fundir.
- Retiramos del calor, agregamos al bol azúcar mascabo y trabajamos con batidor de alambre.
- Incorporamos huevos de a uno, extracto de vainilla y, por último, *harina*.
- Llevamos la preparación a un molde enmantecado y enharinado y cocinamos en horno a 180°C por 30 minutos aproximadamente.

Para el salteado

en una sart&eacute

- N caliente agregamos *manteca* y salteamos los *arándanos*
- Agregamos *ron* y dejamos que el alcohol se evapore.
- Incorporamos miel, mezclamos y, por último, añadimos moras
- Salteamos durante 1 minuto y reservamos.

Para el armado

- Cortamos porciones de blondies y servimos con el salteado de frutos rojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/blondies-2