Blondies



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 100 g
Arándanos: 100 g
Azúcar rubia (orgánico): 170 g
Sal fina: 1/2 cdita.
Harina: 200 g
Polvo de hornear: 10 g
Esencia De Vainilla: 20 cc
Avellanas o nueces macadamia: 100 g
Chocolate blanco: 150 g
Chips de chocolate blanco: 100 g
Huevos (2 unidades): 120 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

picamos y fundimos el chocolate junto con la manteca sobre ba&ntilde

- O de María y entibiamos.
- Batimos los huevos, el azúcar, la sal y la esencia de vainilla por varios minutos hasta lograr una textura aireada
- A diferencia de los brownies que casi no se baten, aquí necesitamos que esté bien espumoso.
- Tamizamos la *harina* y el polvo de hornear
- Unimos los secos al batido con una espátula.
- Incorporamos el *chocolate* fundido, las nueces y los chips.
- Colocamos en una placa de 20 por 30 cm y llevamos a un horno a 180ºC de 20 a 25 minutos.

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