

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 baño 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 batan, 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 180°C de 20 a 25 minutos.

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