

Blondie



Ingredientes:

- ⦿ 220g de mantequilla
- ⦿ 220g de panela
- ⦿ 1 huevo
- ⦿ 1 yema
- ⦿ 1 cucharadita de vainilla en pasta (5ml)
- ⦿ Una pizca de sal (≈1g)
- ⦿ 195g de harina
- ⦿ 120g de chips de chocolate
- ⦿ 60g de nueces pecanas troceadas

Elaboración:

Precalienta tu horno a 180 grados con calor arriba y abajo (165 grados si vas a usar aire). Engrasamos y forramos nuestro molde de 28x18cm (también puede ser un molde cuadrado de 18cm).

Vamos a calentar la mantequilla en un cazo lentamente hasta que empiece a oscurecerse y tome un bonito color dorado, la temperatura estará en torno a 130 grados. ¡Cuidado, quema muchísimo! Reserva y cuela a través de una tela tipo muselina para retirar los sólidos lácticos. Deja que vuelva a temperatura ambiente y pesa 165g, es lo que necesitamos.



Blondie

Elaboración:

Una vez tenemos lista la mantequilla avellana añadimos la panela. Removemos bien. Incorporamos el huevo y la vainilla. Añadimos la harina, tamizada, y la pizca de sal, y una vez tenemos una mezcla homogénea, incorporamos los trozos de nueces y los chips de chocolate. La masa estará brillante.

Repartimos la masa en el molde. Alisamos la superficie con una espátula. Decoramos con nueces pecanas.

Horneamos unos 30 minutos o hasta que al pinchar salgan migas “pegajosas” pegadas (pero no masa líquido).

Dejamos enfriar por completo en el molde antes de desmoldar y cortar en cuadrados o rectángulos.

Usa tu imaginación para crear muchas alternativas de este mismo postre.

Puedes añadir tus frutos secos favoritos, trozos de galleta, chips de chocolate o trozos de chocolate...
