

Horno: 175°C Tiempo: 25-30' cantidad: 16 blondies

Blondies

Ingredientes:

½ cup (113 gr.) de mantequilla
¾ cup (160 gr.) de azúcar moreno claro
1 teaspoon de extracto natural de vainilla
1 huevo mediano
1 cup (130 gr.) de harina de trigo normal
¼ teaspoon de sal
½ cup (50 gr.) de nueces
½ cup (80 gr.) de chips de chocolate negro

Preparación:

- Derretir la mantequilla y dejarla enfriar.
- Precalentar el horno a 175° C y colocar la rejilla en el centro del horno. Cubrir un molde de 20x20 cm con papel de aluminio y engrasarlo.
- Tostar las nueces a 175 °C durante 8 minutos. Dejarlas enfriar y trocearlas. Reservar.
- Mezclar la mantequilla con el azúcar durante 2 minutos.
- Añadir el extracto de vainilla, el huevo y la sal y mezclar bien.
- Añadir la harina y mezclar hasta que queden bien integrada. Por último, añadir las nueces troceadas y las chips de chocolate. La masa quedará bastante espesa.
- Colocar la mezcla en el molde, repartirla uniformemente y hornear durante 25-30 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga con algunas migas pegadas. Retirar del horno y dejar enfriar el molde sobre una rejilla.
- Cuando esté frío, desmoldar y cortar en 16 porciones.
- Se conservarán 3-4 días a temperatura ambiente en un bote hermético. Si queréis también los podéis congelar.