



Blondie - brownie z białą czekoladą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Blondie, czyli jasne brownie. Zdecydowanie mniej znane niż wersja z gorzką czekoladą. Mimo użycia podobnych składników w obu przypadkach, otrzymujemy dwa zupełnie różne ciasta. Blondie jest ekspresowe w przygotowaniu i zawsze się udaje. Uwaga, bardzo słodkie! Tylko dla prawdziwych łasuchów.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik rozgrzać do 180°C.

Krok 2

Masło rozpuścić w garnuszku, dodać 150 g połamanej na kostki czekolady. Odstawić na kilka minut, a następnie wymieszać do rozpuszczenia czekolady i powstania gładkiej masy.

Krok 3

W misce połączyć mąkę pszenną, cukier i proszek do pieczenia. Dodać jajka, ekstrakt waniliowy i rozpuszczoną czekoladę. Zmiksować.

Krok 4

50 g czekolady posiekać. Dodać do masy i wymieszać.

Krok 5

Blaszkę o wymiarach 15 x 28 cm wysmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Przebrać masę do formy.

Krok 6

Wstawić do piekarnika i piec około 30 minut.

Danie: **Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 200 g białej czekolady,
- 80 g masła łąciate,
- 3/4 szklanki mąki pszennej,
- 1/3 szklanki cukru,
- 2 jajka,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego