

BLONDIES, UNA RECETA DE MEDIA HORA

 solgundaker.com/blog/blondies-receta

March 16,
2020

TIEMPO PREP: 15 MIN | TIEMPO COCINA: 25 MIN | PORCIONES: 16

BLONDIES - BARRAS DE AZÚCAR MORENO

Ingredientes

- 1 taza (dos barras) de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 $\frac{1}{4}$ tz azúcar moreno compactada
- $\frac{1}{2}$ tz de azúcar blanco
- 2 huevos grandes
- 1 cda esencia de vainilla
- $\frac{1}{4}$ cda esencia de caramelo
- 2 $\frac{1}{2}$ tz harina de trigo
- 2 cdas fécula de maíz
- $\frac{1}{2}$ cda polvo de hornear
- 1 cda sal
- $\frac{2}{3}$ tz chocochips (opcional)
- $\frac{1}{2}$ tz pecanas picadas (opcional)

Preparación

1. Precalentar el horno a 350°F y engrasar un molde cuadrado de 9 x9" con mantequilla.
2. En el tazón de la batidora agregar la mantequilla, el azúcar moreno y el blanco. Con el batidor de paleta (o las aspas tradicionales de la batidora de mano) batir a velocidad media hasta que mantequilla y azúcares estén muy bien incorporados y la mezcla tome un color pálido. Detener la batidora y raspar los bordes del tazón. Agregar los huevos uno a uno, con la batidora corriendo a velocidad media.
3. En un tazón mediano aparte, combinar harina, fécula de maíz, polvo de hornear y sal con un batidor de globo manual o si prefiere, puede cernirlos juntos con un colador.
4. Agregar estos ingredientes secos poco a poco con la batidora encendida en velocidad baja, hasta que todos estén incorporados. Por último, añadir los chocochips y nueces.
5. Esparcir la mezcla con la ayuda de una espátula en el molde engrasado. Si le cuesta mucho puede ayudarlo con sus dedos un poco enharinados.
6. Llevar al horno por 25 minutos aproximadamente hasta que al insertar un palito de dientes este salga casi limpio, con algunas boronas adheridas.
7. Dejar enfriar antes de cortarlas en cuadritos, del tamaño que desee.