Blondies

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 200 g. de Chocolate blanco
- 100 g. de Mantequilla
- 80 g. de Harina
- 100 g. de Azúcar
- 4 Huevos
- 1 cucharada de Esencia de vainilla
- 50 g. de Nueces picadas

Preparación:

Paso 1

Lo primero: preparar el recipiente donde los vamos a cocinar, (molde de 20×20). Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina de trigo sobre la superficie de la bandeja. Echamos en un cuenco el chocolate blanco en trozos pequeños con la mantequilla y lo ponemos en el microondas durante 4 minutos a temperatura media. Sacamos cada 2 minutos para mezclar y evitar que se nos queme. Una vez finalizado el tiempo juntamos bien la mezcla con una varilla hasta que quede una crema. Batimos en un bol grande los huevos con el azúcar y la cucharada de esencia de vainilla hasta que quede una crema espumosa. Vertemos la crema del chocolate blanco en el bol anterior, mezclamos bien con las varillas. Tamizamos la harina con un colador y añadimos a la anterior mezcla, removiendo muy bien hasta conseguir una pasta crema homogénea. Vertemos la mezcla-crema de chocolate en el molde. Introducimos las nueces en la crema cubriéndolas bien con un tenedor con la crema de chocolate blanco del brownie. Cocemos en el horno precalentado a 180º C en la parte intermedia durante 35 minutos. Cuando lleve ya 15 minutos en el horno tapamos con un poco de papel de aluminio para que no se queme la superficie y la costra quede perfecta y crujiente. Lo dejamos enfriar en la bandeja.