Blondies med valnøtter



Ingredienser

165 g smør
5 dl brunt sukker
3 egg
1 ts vaniljeekstrakt
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
300 g valnøtter

Pynt:
100 g valnøtter
100 g chocolate chips eller kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk sammen mykt smør og sukker. Pisk inn eggene, et om gangen. Rør i vaniljeekstrakt. Sikt sammen mel og bakepulver og bland inn i deigen sammen med hakkede valnøtter.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Dryss over grovt hakkede valnøtter og chocolate chips eller grovt hakket kokesjokolade.

Stekes på rist midt i ovnen ved 175°C i 25 - 30 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen. Løft kaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær kaken opp i passe store firkanter og løft dem av bakepapiret.

Tips

Blondies får den riktige karamellaktige smaken dersom du bruker lysebrunt sukker (f.eks. demerarasukker).

I kaken på bildet har jeg brukt ekte, amerikanske chocolate chips ("Toll House real semi-sweet chocolate morsels" fra Nestlé). Disse er en god del større enn de norske sjokoladedråpene (fra Freia), som fås kjøpt i vanlige norske matvarebutikker. Amerikanske chocolate chips fås blant annet kjøpt hos butikkene til Meny (1 pk = 340 g). Får du ikke tak i disse, er grovt hakket kokesjokolade et godt alternativ.

Blondies holder seg myke lenge dersom de oppbevares kjølig og godt innpakket i plast. De er også kjempefine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blondies-med-valnotter