Hvite brownies med tranebær (Cranberry Blondies)



Ingredienser

270 g smør
400 g hvit sjokolade
4 egg
200 g sukker
1 ts vaniljeekstrakt
1 ss revet appelsinskall
270 g hvetemel
125 g tørkede tranebær

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett halvparten (200 g) av den hvite sjokoladen oppdelt i biter. Rør til sjokoladen har smeltet.

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Rør inn sjokoladesmøret, vaniljeekstrakt og revet appelsinskall. Bland i hvetemelet, 200 g hakket hvit sjokolade og 75 g av tranebærene.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20 x 30 cm). Dryss over resterende 50 g av tranebærene på toppen av kaken.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 20-30 minutter. Kaken skal være fast på overflaten, men bløt inni. La kaken bli helt kald i formen (gjerne i kjøleskapet over natten).

Del kaken opp i små firkanter.

Tips

Cranberry Blondies er holdbare lenge. Oppbevar dem innpakket i plast i kjøleskapet. De er dessuten fine å fryse!

- -

Og siden jeg er blondine selv, tør jeg å ta med tre søte, små blondinevitser på tampen :-):

1)
To amuse a Blonde for hours, give her a sheet of paper with 'Please turn over' scribbled on both sides.

* * *

2)
A blonde asked someone what time it was, and they told her it was 4:45. The blonde, with a puzzled look on her face replied,

"You know, it's the weirdest thing, I have been asking that question all day, and each time I get a different answer."

* * *

3)
The assistant asked the blonde if she would like her pizza cut into six pieces or twelve.

"Six please" she said, "I could never eat twelve!"

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hvite-brownies-med-tranebaer-cranberry-blondies