Maple Walnut Brownies (Blondies med lønnesirup og valnøtter)



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 250 g brunt sukker
♥ 2 egg
♥ 2 dl lønnesirup
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts natron
♥ 5 dl hvetemel
♥ 200 g valnøtter

Pynt:
♥ 3 ss lønnesirup
♥ 100 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Visp eggene lett sammen med brunt sukker og rør inn det smeltede smøret. Bland deretter inn lønnesirup og vaniljeekstrakt.

Rør inn natron og deretter hvetemelet.

Vend i grovt hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Ringle over litt mer lønnesirup og legg på noen flere valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

La kaken avkjøles helt i langpannen før den deles i firkanter.

Tips

♥ Ikke overstek kaken. Det er meningen at den skal være akkurat gjennomstekt og ikke tørr, men ha en litt "fudgy" konsistens.

♥ Kakebitene er kjempefine å fryse.

♥ Ekte lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene, og jeg elsker "Maine Maple Syrup" fra Stonewall Kitchen, som er et amerikansk kvalitetsprodukt, og lønnesirupen med den beste smaken!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/maple-walnut-brownies-blondies-med-lonnesirup-og-valnotter