Blondies med pekannøtter



Ingredienser

♥ 170 g smør
♥ 4,5 dl brunt sukker
♥ 4 egg
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 200 g pekannøtter

Servering:
♥ vaniljeis
♥ pekannøtter

Lønnesirupsaus:
♥ 2 dl lønnesirup
♥ 50 g smør
♥ 0,5 dl Vikingmelk

Fremgangsmåte

Pisk romtemperert smør og brunt sukker sammen. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til du får en luftig smørkrem. Bland inn vaniljesukker og bakepulver og rør godt. Vend deretter inn hvetemelet.

Hakk pekannøttene grovt og vend omtrent trefjerdedeler av nøttene inn i deigen.

Fordel deigen utover i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Dryss over resten av de hakkede pekannøttene.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i 25-30 minutter.

Avkjøl kaken i langpannen til den er helt kald. Del den deretter opp i firkanter.

Lønnesirupsaus:
Ha lønnesirup og smør i en liten kjele. Varm opp blandingen så smøret smelter, og la den deretter småkoke uten lokk i 3 minutter. Ta kjelen av platen og tilsett Vikingmelken. Rør sausen glatt.

Servering:
Server kakestykkene gjerne sammen med vaniljeis og nylaget, varm lønnesirupsaus!

Tips

♥ Du kan bruke lysebrunt demerarasukker eller mørkt farinsukker i denne kaken, begge deler blir godt!

♥ Hvis du vil, kan du også vende 150 g hakket kokesjokolade i deigen før steking.

♥ Kakestykkene holder seg myke og gode lenge. Oppbevar dem innpakket i plast. Også superfine å fryse, og de tiner raskt!

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

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