Det søte liv...

Biscoff Blondies



Ingredienser

♥ 200 g smør
♥ 300 g brunt sukker
♥ 150 g Lotus Biscoff Spread
♥ 2 egg
♥ 2 eggeplommer
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel
♥ 150 g chocolate chips eller hakket kokesjokolade (kan sløyfes)

Pynt (kan sløyfes):
♥ 100 g Lotus Biscoff Spread
♥ 50 g chocolate chips eller hakket kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha smør og brunt sukker i en mellomstor kjele. Varm opp på middels varme til smøret har smeltet. Rør blandingen jevn og ta kjelen av platen.

Tilsett Lotus Biscoff Spread og rør til det smelter (se tips).

Visp inn hele egg, eggeplommer og vaniljeekstrakt.

Sikt bakepulveret med hvetemelet og bland dette inn. Deigen skal bli temmelig tykk og seig.

Sett deigen i kjøleskapet i ca. 30 minutter, til den er helt avkjølt før du vender inn sjokoladebitene (se tips).

Fordel deigen jevnt utover en bakepapirkledd, liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Ha Biscoff Spread i en sprøytepose og sprøyt små dotter ned i deigen (se tips). Dryss over noen flere sjokoladebiter.

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

La kaken avkjøles til den er helt kald før du løfter den ut av formen og deler den i firkanter.

Tips

♥ **Lotus Biscoff Spread** er et smørepålegg som er basert på den berømte kjeksen Lotus Biscoff. Både kjeksen og Lotus Biscoff Spread fås nå kjøpt blant annet i butikkene til Meny og Spar. Hvis du ikke skulle finne produktet i butikken, kan du spørre betjeningen om å ta det inn.

♥ Det er verdt å merke seg at Lotus Biscoff Spread er helt uten nøtter (i motsetning til mange andre typer smørepålegg).

♥ Når du smelter Biscoff Spread i smør- og sukkerblandingen, kan det se ut som at smøret skiller seg noe. Det er ingen grunn til å bekymre seg over dette. Deigen samler seg igjen når du visper inn egg og blander inn melet.

♥ Hvis du ønsker å blande sjokoladebiter i deigen, er det lurt å være sikker på at deigen er helt kald før du gjør det, ellers smelter sjokoladebitene og blander seg med deigen.

♥ I stedet for å sprøyte Biscoff Spread på deigen, kan du legge små klatter oppå deigen ved hjelp av to teskjeer.

♥ Vær nøye på å ikke steke kaken for lenge så den blir tørr. Det er meningen at kakestykkene skal ha en bløt kjerne.

♥ Biscoff Blondies holder seg myke i flere dager. Oppbevar dem innpakket i plast. Kaken er også kjempefin å fryse.

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

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