

www.lavidaesdulce.net

Se mueren esta receta, amo los blondies, para los que no saben el blondie es el hermano rubio del brownie, en vez de ser de chocolate es de vainilla. Este blondie es de una textura suave, ultra húmedo y de una consistencia densa, recargado de coco, chips de chocolate blanco y macadamias!!!

Las macadamias son una tipo de nuez muy famosa en USA especialmente en Hawai yo la compre aquí en Chile en www.lasmellizas.cl una página con mucha variedad de frutos secos y a precios muy buenos. Lo mejor de todo es que la receta completa se hace en un solo bol y no se usa batidora, así que en 10 minutos uno la tiene lista! Eso si hay que agregar 25 minutos aproximadamente en el horno.

Una receta entretenida y diferente, con un sabor único además de delicioso.

Blondies de Coco, Macadamias y Chocolate Blanco

Receta

1/2 taza de mantequilla, derretida
1 taza de azúcar rubia
1 huevo grande
2 cucharaditas de extracto de vainilla
3/4 taza de harina sin polvos de hornear
3/4 taza de coco rallado
1/4 de cucharadita de sal
3/4 taza de chips de chocolate blanco
1/2 taza de Macadamias (ver fotos una nuez hawaiana)

Precalentar el horno a 160 grados forrar un molde de 20x20 cm. con papel aluminio, rocíe con aceite en spray; reservar.

En un bol que pueda ir al microondas derretir la mantequilla, aproximadamente 60 segundos. En un bol grande agregar la mantequilla derretida, el azúcar rubia luego revolver para combinar. Agregar el huevo, la vainilla y mezclar muy bien. Añadir la harina, sal y revolver hasta que se combinen, teniendo cuidado de no mezclar en exceso o los blondies van a quedar duros. Luego agregar el coco, el chocolate blanco y las macadamias con movimientos envolvente. Poner la mezcla en el molde reservado y emparejar con una espátula si es necesario. Hornear de 23 a 27 minutos, o hasta que los bordes comiencen a separarse ligeramente de los lados del molde, el centro esté dorado y al enterrar un mondadientes este salga seco. Dejar enfriar en el molde, luego desmoldar y cortar en cuadrados.