

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Esta receta está entre los clásicos de siempre, una receta sin pretensiones con un resultado fantástico!!!!!! Estos Blondies son ideales para hacer algo diferente los viernes, día en el cual mi casa se llena de amigos de los niños.

Lo mejor de todo es que se hacen en un bol se revuelve y al horno, nada de complicaciones.....ingredientes simples que se mezclan para dar un resultado extraordinario.

Estos cuadraditos se pueden comer fríos como un snack a la hora del te, o para llevarlos de colación son ideales. Mi version preferida son tibios con helado de vainilla y salsa de caramelo.....lo se soy verdaderamente una ansiosa, pero la vida es corta y como me voy a perder un manjar así???? Me como este postre feliz y sin culpa, espero que ustedes también!

## Clásicos Blondies de Chips de Chocolate

1/2 taza de mantequilla derretida y ligeramente enfriada

1 taza de azúcar rubia

1 huevo grande, batido con un tenedor

1 cucharada de extracto de vainilla

1 taza de harina sin polvos de hornear

pizca de sal

3/4 taza de chips de chocolate

Precalentar el horno a 160°C, reparar un molde rectangular para brownies de 20x20 centímetros con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

Mezclar primero la mantequilla derretida y el azúcar rubia; luego incorporar el huevo batido y la vainilla. Agregar la harina, la sal y las chispas de chocolate con una espátula, con movimientos envolvente hasta que se forme una mezcla suave. Vierta la mezcla en la fuente para hornear y hornee durante 20-25 minutos. Sacar del horno cuando los bordes apenas comienzan a dorarse y la parte superior parece no estar mojada (pero todavía brilla). Dejar enfriar completamente antes de cortar en cuadrados.