

Frutillas con chocolate blanco son una pareja ideal! Mejor aún si están dentro de un Blondie, hermano blanco del brownie. Delicioso Blondie para la hora del té, o mejor aún, servirlos tibios con helado de vainilla para un rico postre. Un receta versátil y llena de sabor, es tan rica que la verdad es que apenas se logran sacar los blondies de la lata, ya no queda ninguno.

Tienen una consistencia húmeda y suave que da la frutilla, el chocolate blanco aporta un crunchy y dulzor especial, muy fácil de hacer, solo mezclar los ingredientes y listo, en el horno están 25 minutos así que en media hora tenemos un postre o detalle para el té increíble! Solo hay que atreverse!

Blondies de Frutillas y Chocolate Blanco

Receta

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente (114 grs.)

1/2 taza de azúcar granulada

1/2 taza de azúcar rubia

1 huevo

1 cdita. de extracto de vainilla

1/3 taza de leche

1-1/4 taza de harina sin polvos de hornear

1 cdita. de polvos de hornear

1/4 cdita. de ralladura de limón

1 taza de chips de chocolate blanco, o chocolate blanco picado

1 taza de frutillas naturales picadas, partirlas en cuatro

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde cuadrado de 23x23 cm. con papel aluminio y aceite en spray o pincelar con mantequilla derretida, reservar.

En un bol grande mezclar con batidor las dos azúcar mas la mantequilla hasta formar una pasta pálida, agregar el huevo y la vainilla, incorporar muy bien.

Agregar la ralladura de limón y la leche, va a parecer como si la mezcla estuviese cortada, esto es normal, mezclar bien e incorporar el harina y los polvos, mezclar hasta formar una pasta suave.

Con una espátula incorporar las frutillas y el chocolate blanco, revolver de forma delicada para solo incorporar las frutillas pero sin romperlas.

Poner la mezcla en el molde reservado, llevar al horno de 25 a 30 minutos, hasta que se dore muy poco por encima.

Dejar enfriar y cortar en cuadrados.

