

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

No me quiero acordar de esta receta!!!! Que hambre!!!! Es que es deliciosa, muy, pero muy rico este blondie!!! Como ya les he contado varias veces el blondie es el brownie pero de vainilla, en pocas palabras el hermano rubio del brownie. Tiene textura de brownie es decir es fudgy, húmedo, se deshace en la boca. Si ha esto le agregamos Milkyway uno de mis chocolates favoritos, no se pueden llegar a imaginar el resultado.....insuperables estos blondies!!!! Éxito total entre amigos y familia, no duraron nada!!!! Como siempre una receta muy simple, fácil y rápida de hacer, el secreto está en la cocción, no se pueden pasar para que no queden duros. Yo use Milkyway chicos pero pueden comprar los grandes y picarlos.

Se los juro que si hacen esta receta no se van a arrepentir, van a dejar a todos los invitados vueltos locos!

## Milkyway Blondies

### Receta

2 tazas de azúcar rubia

1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente

2 huevos

1 cda. de extracto de vainilla

1 cdita. de polvos de hornear

1 pizca de sal

2 tazas de harina sin polvos de hornear

3 tazas de milky way chicos o pueden ser los grandes picados (ver foto)

Precalentar el horno a 180 grados, preparar un molde rectangular de 23x33 cm. con papel mantequilla y aceite en spray, reservar.

En un bol batir con batidora la mantequilla con el azúcar hasta formar una pasta cremosa, luego incorporar los huevos de a uno y el extracto de vainilla, batir muy bien. Incorporar los polvos de hornear, sal y harina mezclar los ingredientes solo para incorporar, no sobrebatir. Agregar los Milkyway y revolver con movimientos envolventes, poner la mezcla en el molde reservado, es bien pegote así que aplastar con paciencia con la mano hasta cubrir todo el molde.

Llevar al horno precalentado y hornear entre 22 y 26 minutos, en mi horno estuvo listo a los 24, al mover el molde se mueve muy poco la masa en el centro, pero eso esta bien, ya que se termina de cocer afuera en el molde mientras esperamos que se enfríe.

Una vez frio cortar en cuadrados y a disfrutar!

Dejar enfriar completamente y luego cortar.