



Startsida

Cupcakes

Om mig

ONSDAGEN DEN 3:E NOVEMBER 2010

Chocolate Chip Peanut Butter Blondies



Jag älskar kladdiga kakor. Därför är kladdkakor, brownies och blondies högt upp på min lista. Dessutom är de enkla att svänga ihop. Tricket är att grädda dem precis rätt. För att göra det måste man hålla ett öga på dem i ugnen med jämna mellanrum, en för hårt bakad blondie kommer inte göra någon glad. Allra bäst är de när de är lite underbakta och kylskåpskalla. Alla mina recept är bakade i vanlig ugn, så har du en varmluftsugn, sänk temperaturen med cirka 25 grader.

75g smör, osaltat
1dl jordnötssmör
1 1/2dl socker
1dl farinsocker
2 ägg
1/2tsk vaniljsocker
2 1/4 vetemjöl
1tsk bakpulver
1/4 tsk salt

200g hackad mörk choklad

Vispa smöret mjukt och krämisgt. Tillsätt jordnötssmöret och vispa till en jämn smet. Tillsätt sockret och håll i ägget ett i taget, vispa noga mellan varje. Blanda försiktigt i mjöl, vaniljsocker, bakpulver och salt och rör tills smeten är jämn. Vänd ner den hackade chokladen. Klä en form, ca 20x20cm, med bakplåtspapper och bred ut smeten i den. Grädda i 175 grader i cirka 25-30 minuter.

Upplagd av Danielle på HeavenlyCupcake kl. 22:07



0

Etiketter: Brownies

5 kommentarer:



VÄLKOMMEN!

Jag som driver den här bloggen heter Danielle och här delar jag med mig av massor med recept på smaskiga bakverk. Om ni undrar något eller av andra anledningar vill komma i kontakt med mig så får ni gärna mejla mig på:

info@heavenlycupcake.se

Alla bilder som finns på bloggen är tagna av mig själv om inget annat anges.



Heavenlycupcake

Like

54



Följ bloggen
med bloglovin'

SÖK ETT RECEPT

Sök

tillhandahålls av Google™

ETIKETTER

- Bakskola (16)
- Brownies (22)
- Bröd (44)
- Bullar (13)
- Böcker (10)
- Cupcakes (43)