



Maple Walnut Brownies (Blondies med lønnesirup og valnøtter)

Ingredienser

- ♥ 300 g smør
- ♥ 250 g brunt sukker
- ♥ 2 egg
- ♥ 2 dl lønnesirup
- ♥ 2 ts vaniljeekstrakt
- ♥ 0,5 ts natron
- ♥ 5 dl hvetemel
- ♥ 200 g valnøtter

Pynt:

- ♥ 3 ss lønnesirup
- ♥ 100 g valnøtter



Fremgangsmåte

Smelt smøret. Visp eggene lett sammen med brunt sukker og rør inn det smeltede smøret. Bland deretter inn lønnesirup og vaniljeekstrakt.

Rør inn natron og deretter hvetemelet.

Vend i grovt hakkede valnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm).

Ringle over litt mer lønnesirup og legg på noen flere valnøtter.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

La kaken avkjøles helt i langpannen før den deles i firkanter.

Tips

♥ Ikke overstek kaken. Det er meningen at den skal være akkurat gjennomstekt og ikke tørr, men ha en litt "fudgy" konsistens.

♥ Kakebitene er kjempefine å fryse.

♥ Ekte lønnesirup fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene, og jeg elsker "Maine Maple Syrup" fra Stonewall Kitchen, som er et amerikansk kvalitetsprodukt, og lønnesirupen med den beste smaken!

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/maple-walnut-brownies-blondies-med-lonnesirup-og-valnotter>