Blondies med eple og hvit sjokolade



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 250 g brunt sukker
♥ 2 egg
♥ 2 dl eplesyltetøy
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts natron
♥ 5 dl hvetemel
♥ 2 epler
♥ 200 g hvit sjokolade

Pynt:
♥ 50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret. Tilsett brunt sukker og rør dette godt sammen.

Pisk eggene lett med en visp. Bland inn det brune sukkersmøret. Rør inn eplesyltetøy, kanel, vaniljesukker og natron. Bland så inn hvetemel, men spar 1 spiseskje til eplene. Det skal bli en fast og kompakt kakerøre.

Skrell og rens eplene og del dem i båter. Skjær båtene i små biter. Bland eplebitene med hvetemel du har holdt til side. Vend eplebitene deretter inn i deigen med en slikkepott. Bland til slutt i grovt hakket hvit sjokolade.

Fordel deigen i en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm). Dryss over hakkede valnøtter til pynt.

Stek kaken midt i ovnen ved 180°C i 30 minutter. Avkjøl kaken i formen til den er helt kald (gjerne over natten i kjøleskapet).

Løft kaken ut av formen og del den i passe store firkanter.

Tips

♥ Grunnen til at jeg anbefaler å blande eplebitene med litt hvetemel før de vendes inn i deigen er at det forhindrer at alle eplebitene synker til bunns i kaken under stekingen.

♥ La kaken helst avkjøles i noen timer (eller over natten) i kjøleskapet før du tar den ut av formen. Da er kaken fastere og lettere å dele i biter.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager dersom de pakkes inn i plast. De er også supre å fryse!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blondies-med-eple-og-hvit-sjokolade