Peanut Butter Blondies (Blondies med peanøttsmør og melkesjokolade)

Ingredienser



♥ 100 g smør
♥ 150 g peanøttsmør (se tips)
♥ 200 g brunt sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 3 egg
♥ 125 g hvetemel
♥ 200 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør sammen med peanøttsmør.

Tilsett brunt sukker, vaniljeekstrakt og ett og ett egg. Pisk godt mellom hvert egg, til du får en luftig, kremete blanding.

Bland inn hvetemelet til en jevn og kompakt deig.

Hakk melkesjokoladen grovt og vend inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en liten, firkantet form (20 x 20 cm) som er kledd med bakepapir, og jevn til overflaten.

Stek kaken midt i ovnen ved 160°C i ca. 25 minutter.

Avkjøl kaken helt i formen før den løftes ut og deles i firkanter.

Tips

♥ Jeg brukte her crunchy peanøttsmør, men creamy peanøttsmør uten biter kan også brukes.

♥ Pass nøye på at kaken ikke steker for lenge. Det er viktig å unngå at den blir tørr. Den ferdigstekte kaken skal ha en myk og deilig konsistens.

♥ Merk at oppskriften er beregnet til en form som måler 20 x 20 cm. Dersom du i stedet vil steke kaken i liten langpanne som måler 20 x 30 cm, må du gange opp oppskriften med 1,5.

♥ Kakestykkene holder seg myke i flere dager om de pakkes inn i plast, og er dessuten supre å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/peanut-butter-blondies-blondies-med-peanottsmor-og-melkesjokolade