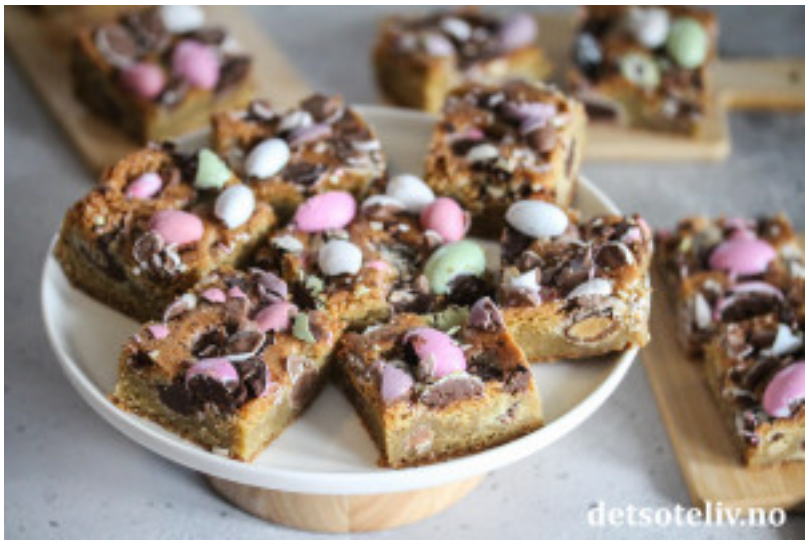
Blondies med påskeegg



Ingredienser

♥ 300 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 250 g brunt sukker
♥ 3 egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 ts natron
♥ 400 g hvetemel
♥ 300 g påskeegg (se tips)

Pynt:
♥ 100 g påskeegg (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt, romtemperert smør luftig sammen med hvitt og brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland så inn vaniljeekstrakt, natron og til sist hvetemelet.

Det skal bli en fast og kompakt deig. Hakk påskeeggene grovt (se tips) og vend omtrent halvparten inn i deigen.

Ha deigen deretter i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca. 20 x 30 cm). Jevn til overflaten. Fordel over resten av de hakkede påskeeggene og trykk de litt ned i deigen.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca. 30 minutter.

Hakk i mens de resterende påskeeggene i store biter. Straks kaken tas ut av ovnen, fordeles disse bitene over den varme kaken.

La kaken avkjøles i formen til den er helt kald (gjerne noen timer i kjøleskapet).

Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er viktig å ikke steke denne kaken for lenge, for den skal beholde en myk og litt sticky kjerne.

♥ Mengden påskeegg kan tilpasses. Jeg brukte sjokoladeegg med sukkerskorpe. Marsipanfylte påskeegg eller mandelegg kan også brukes.

♥ Jeg beholdt noen egg nesten hele, mens andre litt mer opphakket. Variasjonen gir stilig utseende på kaken. Siden eggene synker noe ned i deigen under stekingen, legger jeg noen flere egg på toppen av kaken rett etter at den kommer ut av ovnen. Da smelter sjokoladen i sjokoladeeggene slik at de fester seg til kaken når kaken avkjøles (noen av eggene kan også stikkes litt ned i den stekte kaken siden den er myk rett etter at den tas ut av ovnen).

♥ Pakk kakebitene inn i plast, så holder de seg myke i flere dager. Også supre å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/blondies-med-paskeegg