



Blondies

Ingredientes

Masa

- 150 g de chocolate blanco
- 100 g de manteca
- 170 g de **azúcar orgánico Chango**
- 2 huevos
- ½ cuchara (de café) de sal fina
- 1 cuchara (de té) de esencia de vainilla
- 200 g de harina
- 10 g de polvo de hornear
- 100 g de castañas de cajú
- 100 g de chips de chocolate blanco
- 100 g de arándanos congelados

Preparación

Masa

Picar y fundir el chocolate junto con la manteca sobre baño de María y entibiar • Batir los huevos, el **azúcar orgánico Chango**, la sal y la vainilla por varios minutos hasta lograr una textura aireada • Atención: a diferencia de la masa para brownies que casi no se bate, aquí se necesita que esté bien espumoso • Tamizar la harina y el polvo de hornear • Unir los secos al batido con una espátula • Incorporar el chocolate fundido, las castañas y los chips de chocolate blanco • Colocar en una placa con un borde alto de 20 x 30 cm enmantecada • Alisar la masa y acomodar por encima los arándanos congelados • Además, se puede decorar con algunas castañas y monedas de chocolate • Hornear a 170°C de 25 a 30 minutos aproximadamente • Dejar enfriar bien antes de cortar.

¡Tip!

- Podemos reemplazar las castañas de cajú por nueces, almendras avellanas o maníes. Los arándanos podemos sustituirlos por pasas de uva o ciruelas pasas en cubitos.
- Los blondies son la contrapartida "rubia" de los oscuros brownies. Se han vuelto muy populares dentro de los cuadrados dulces.