

BLONDIE MET PEER EN HAZELNOOT

JAN 2024

Het moet niet altijd een brownie zijn ? Toch.

Benodigdheden : voor **12 stuks**

2	st	Peren
100	gr	Boter – echte
200	gr	Suiker
120	gr	Witte chocolade
80	gr	Hazelnoten – geroosterd
200	gr	Zelfrijzende bloem
2	st	Eieren

Rechthoekige bakvorm van 24 x 30 cm

Bereidingstijd: 20 minuten + 30 minuten oven en dan nog afkoelen

Werkwijze :

Verwarm de oven voor op 175 gr C

Bekleed een rechthoekige bakvorm (of schotel) van 24 x 30 cm met bakpapier.

Tip: druppel eerst een heel klein beetje olie in de vorm dan blijft het papier beter op zijn plaats.

Smelt 100 gr echte boter met 200 gram suiker in een pannetje. Alleen smelten !

Schil 2 peren en snij ze in kleine stukjes.

Hak 120 gram witte chocolade en 80 gram hazelnoten in grove stukken.

Meng 200 gram zelfrijzende bloem met twee eieren en het suiker-botermengsel tot een glad beslag.

Voeg de perenstukjes en notenbrokjes toe en giet het beslag in de bakvorm.

Bak de blondie in 25 – 30 minuten goudbruin in de oven.

Tip:Gebak met witte chocolade kan snel verbranden. Blijf daarom in de buurt van je oven.

Denk je dat het te snel bruint? Leg er dan wat alufolie op.

Blondie of brownie zijn geen cakes en moeten dus anders gebakken worden.

Deze soort moet binnenin nog wat vochtig zijn.

Is hij nu te droog? Haal hem dan volgende keer dan wat sneller uit de oven.

En tot slot. Laat je blondie de nacht doorbrengen in de koelkast dan wordt hij nog lekkerder.

Smakelijk eten.

=====