



## Amerikaanse blondies met witte chocolade

*De blonde tegenhanger van de brownie: zacht en kleverig met een rijke smaak van bruine suiker en boter, boordevol stukjes witte chocolade en pecannoten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>12</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

- 150 gr boter
- 200 gr lichtbruine suiker
- 2 eieren
- 1 kl vanille-extract
- 200 gr bloem
- 1 snufje zout

150 gr witte chocolade, grof gehakt

80 gr pecannoten, grof gehakt

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 175 °C. Bekleed een vierkante bakvorm van 20 cm met bakpapier.
2. Smelt de boter op een zacht vuur en laat iets afkoelen.
3. Roer de bruine suiker door de gesmolten boter tot een glad mengsel.
4. Klop de eieren één voor één door het mengsel, voeg daarna het vanille-extract toe en roer tot een glanzend beslag.
5. Zeef de bloem en het zout boven het beslag en spatel alles voorzichtig door elkaar tot net gemengd. Roer niet te lang om een taaie textuur te vermijden.
6. Spatel de stukjes witte chocolade en de gehakte pecannoten door het beslag.
7. Schep het beslag in de voorbereide bakvorm en strijk de bovenkant glad met een spatel.
8. Bak de blondies 22 tot 25 minuten in de voorverwarmde oven. De bovenkant moet goudbruin zijn en een prikker die je in het midden steekt mag nog enkele vochtige kruimels meebrengen.
9. Laat de blondies volledig afkoelen in de bakvorm voordat je ze in vierkanten snijdt. Zo blijven ze mooi kleverig en stevig.

### Tip

Laat de blondies echt volledig afkoelen voor je ze snijdt. Snij je ze te vroeg, dan brokkelen ze af en verlies je de kleverige textuur die dit gebak zo lekker maakt.

### Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een dot licht geslagen room maakt van deze blondies een feestelijk nagerecht.

### Dranktip

Combineer met een glas koude melk of een kop sterke koffie om de zoetheid van de witte chocolade te counteren.