



La mejor receta de blondies con gotas de chocolate blanco

Brownies, Chocolate, Barras

Ingredientes

- 226 gramos (1 taza) de mantequilla (preferiblemente sin sal)
- 250 gramos (1 1/4 tazas) de azúcar morena
- 100 gramos (1/2 taza) de azúcar blanca regular
- 2 huevos
- 1 yema de huevo
- 2 cucharaditas de vainilla
- 285 gramos (2 1/4 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 10 gramos (2 cucharaditas) de maicena o fécula de maíz
- 2.5 gramos (1/2 cucharadita) de polvo de hornear
- 5 gramos (1 cucharadita) de sal
- 200 gramos de gotas de chocolate blanco, o chocolate blanco cortado en trocitos

Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar una bandeja de 23x31 cm con una tira de papel de horno. Apartar
- Combinar la mantequilla y los 2 tipos de azúcar en una olla o cacerola mediana y llevar a la cocina a fuego medio. Calentar por aproximadamente 5 minutos, hasta que la mantequilla esté completamente derretida y el azúcar se vea ligeramente disuelta (no tiene que estar completamente disuelta)
- Retirar la mezcla anterior del fuego y poner en un bowl grande. Agregar los huevos y la vainilla y remover con las varillas hasta incorporar. Remover rápido para que los huevos no se cocinen con el calor de la mantequilla.
- Agregar todos los ingredientes secos restantes (menos el chocolate) y batir con las varillas hasta tener una masa homogénea.
- Añadir el chocolate blanco y remover hasta distribuir por toda la mezcla.
- Verter la masa al molde previamente preparado y dejar descansar en el molde por 10 minutos (para que se seque un poco por arriba)
- Llevar al horno por 25-28 minutos, hasta que se vea seco en la superficie y que el centro no está líquido. No hornear de más para tener la textura adecuada.

- Al sacar del horno, dejar enfriar en el molde por 20 minutos.
- Desmoldar, cortar, dejar que se enfríen por completo y servir. Mantener a temperatura ambiente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/22410>