



DESSERT

Blondies med hallon

Kock: **Roy Fares** Tid: **60 min** Portioner: **24**



Denna måste ni prova, löjligt gott! Vit chokladbrownie med hallon & mums!



INGREDIENSER

3.75 dl vetemjöl
90 g strösocker (1 dl)
3 st ägg (rumstempererade)
330 g vit choklad
70 g vita chokladknappar
1 tsk salt
160 g smör
1 msk vaniljsocker
30 stycken hallon

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 165 grader. Smörj en fyrkantig form, 30 x 21 cm, med smör på kanterna och täck botten med bakplåtspapper.

2

Hacka chokladen och smält den och smöret i ett vattenbad eller försiktigt i mikron.

3

Blanda vetemjöl, vaniljsocker och salt i en bunke.

4

Vispa upp äggen fluffigt och vispa ner sockret.

5

Rör ner den smälta choklad och smörblandningen. Tillsätt de torra ingredienserna och blanda noga. Vänd till sist ner chokladknapparna.

6

Fördela smeten jämnt i formen, strö över hallonen och grädda mitt i ugnen i 25 minuter. Kakan ska endast få lite lätt färg. Låt svalna helt och skär sedan i bitar.