

Blondies I

circa 30 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Placca:**

Cornice da pasticceria

Pasta:

100 g di cioccolato bianco

175 g di burro ammorbidito

250 g di zucchero

1 pizzico di sale

3 uova

200 g di farina

2 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

50 g di mandorle a scaglie

1 Preliminari:

Ricoprire la teglia con della carta da forno. Preparare una cornice da pasticceria da (30×30 cm).

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

2 Preparare:

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Lavorare il burro con lo sbattitore fino a quando si sarà ammorbidito. Aggiungere lentamente lo zucchero e il sale continuando a mescolare, fino a ottenere un impasto compatto. Unire il cioccolato sciolto, tenendone da parte un cucchiaino per la decorazione. Incorporare le uova una a una. Mescolare il lievito con la farina e incorporare delicatamente al composto. Unire infine le mandorle, lasciandone da parte un cucchiaino per la decorazione.



Dr. Oetker AG/SA

Stendere il composto in modo uniforme all'interno della cornice da pasticceria preparata in precedenza e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 20-25 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare.

Forno tradizionale: circa 170 °C

Aria calda: circa 150 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 20 - 25 Minuti

③ Decorazione:

Tritare finemente le mandorle e tostarle in una padella fino a quando avranno assunto un colore dorato, quindi lasciarle raffreddare. Versare il cioccolato messo da parte in un piccolo sacchetto da congelatore, tagliarne un lembo e disegnare a piacere alcune righe sulla torta. Cospargere con le mandorle restanti prima che il cioccolato si asciughi. Tagliare la torta a piacimento in rettangoli.

