

- Blondies -



INGREDIENTES

2 1/4 TAZAS DE HARINA

1 CDTA DE SAL

1/2 CDTA DE BICARBONATO DE SODIO

3/4 DE TAZA (1 1/2 BARRITAS) DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1 TAZA DE AZÚCAR

1/2 TAZA DE AZÚCAR MORENA

2 PIEZAS DE HUEVO

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

1 1/2 TAZAS DE CHOCOLATE DE COOKIES AND CREAM EN TROZOS

1 1/2 TAZAS DE GALLETAS TIPO OREO EN TROZOS

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C. CUBRE LA BASE DE UN MOLDE PARA HORNEAR CON PAPEL ENCERADO DEJANDO 5 CENTÍMETROS COLGANDO A LOS LADOS (PARA AYUDARTE A SACAR LOS BLONDIES PARA SERVIR).
2. EN UN BOWL MEZCLA LA HARINA, LA SAL Y EL BICARBONATO DE SODIO, Y RESERVA.
3. EN OTRO BOWL USA LA BATIDORA PARA MEZCLAR LA MANTEQUILLA, LA AZÚCAR Y LA AZÚCAR MORENA HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADO. AGREGA LAS PIEZAS DE HUEVO Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA Y MEZCLA BIEN.
4. LENTAMENTE AGREGA LA MEZCLA DE HARINA Y MEZCLA HASTA QUE SE COMBINEN. INTEGRA EL CHOCOLATE EN TROZOS Y LAS OREOS. VACÍA LA MEZCLA EN EL MOLDE Y CUBRE CON MÁS PIEZAS DE CHOCOLATE Y OREOS.
5. HORNEA HASTA QUE LAS ORILLAS ESTÉN LIGERAMENTE DORADAS, APROXIMADAMENTE 22 MINUTOS. DEJA TEMPLAR DENTRO DEL MOLDE POR 10 MINUTOS Y UNA VEZ TEMPLADO DEJA ENFRIAR POR COMPLETO ENCIMA