

Aardbeien en Room Blondies/ Strawberries and Cream Blondies



Boodschappenlijst Blondies

200 gram boter	3 biologische eieren
200 gram lichtbruine basterdsuiker	1 theelepel vanille extract
100 gram fijne kristalsuiker	275 gram patent bloem
200 gram witte chocolade, gehakt	50 gram clotted cream (of slagroom)

Zo maak je Aardbeien en Room Blondies

Smelt de boter op middelhoog vuur tot het schuimt en licht goudbruin is.
Neem de pan van het vuur en roer er de suiker en 150g witte chocolade door.
Voeg een snuf zout toe en roer tot de chocolade gesmolten en glad is.

Verwarm de oven voor op 190°C / 170°C hetelucht

Leg bakpapier in een brownie bakvorm van 20x30 cm.
Klop de eieren en vanille door het chocolademengsel en zeef de bloem erbij.
Spatel tot het een glad beslag is en spatel dan de rest van de chocolade erdoor.

Giet het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.
Scheep er afwisselend lepels clotted cream en aardbeiencompote overheen.

Bak de blondies in 40-45 minuten

Of totdat de randen stevig en goudbruin zijn, en loskomen van de vorm.
Het midden zal er nog zacht uitzien maar het wordt steviger na afkoelen.
Je kunt ze ook in de ijskast zetten, voor smeuïger, steviger blondies.

Laat de blondies afkoelen voor je ze snijdt, serveer op kamertemperatuur.

Serveer de aardbeien blondies met clotted cream of slagroom

Aardbeien en Room Blondies/ Strawberries and Cream Blondies



Shopping list Blondies

200g butter	3 organic eggs
200g light brown soft sugar	1 teaspoon vanilla extract
100g caster sugar	275g plain flour
200g white chocolate, chopped	50g clotted cream (or whipped cream)

How to make Strawberries & Cream Blondies

Melt the butter in a pan over a medium heat until foaming and lightly golden. Remove from the heat and stir in the sugar and 150g of the white chocolate. Add a large pinch of salt and stir until the chocolate is melted and smooth.

Preheat the oven to 190C/170C fan

Line a 20x30 cm brownie tin with waxed paper.

Whisk the eggs and vanilla into the chocolate mixture, then sift in the flour. Fold until you have a smooth batter, then fold in the rest of the chocolate.

Pour the batter into the tin and smoothen the surface.

Alternately dollop over spoonfuls of the clotted cream and strawberry compote,

Bake the blondies for 45-50 minutes

Or until the edges are golden, set and coming away from the tin.

The middle will look gooey, but it will firm as it cools.

Cool before cutting the cake into squares and serve at room temperature.

You can chill the Strawberries Blondies for fudgier, set blondies.

Serve the Strawberry Blondies with clotted cream or whipped cream