

## Cranberry Blondies / Cranberry Blondies



### **Boodschappenlijstje**

250 g witte chocolade

250 g boter

100 g bloem

280 g suiker

1 theelepel bakpoeder

5 vrije uitloop eieren

150 g gedroogde cranberries

poedersuiker

### **Zo maak je Cranberry Blondies**

Verwarm de oven voor op **200°C** en hak de chocolade grof.

Smelt chocolade en boter au bain marie in een hittebestendige kom.

Zeef bloem en bakpoeder in een grote kom en meng de suiker erdoor.

Neem het chocolade/boter mengsel van het vuur en roer stevig door.

Giet het mengsel in de kom met droge ingrediënten en roer het stevig glad.

Klop de eieren los en voeg ze met de cranberries aan het chocolademengsel toe.

Roer alles goed samen tot het een glad en glanzend beslag is.

Giet het beslag in het bakblik en bak de cake 20 - 25 minuten.

De randen van de cake voelen dan stevig aan, maar het midden zal enigszins zacht zijn.

Haal de cake uit de oven en laat hem helemaal afkoelen in het bakblik.

Snij de cake in vierkante blokjes.

Serveer de Cranberry Blondies licht bestrooid met poedersuiker.

## Cranberry Blondies / Cranberry Blondies



### Shopping list

250g of white chocolate	1 tsp baking powder
250g of butter	5 free range eggs
100g of plain flour	150g of dried cranberries
280g of caster sugar	icing sugar, to dust

### How to make Cranberry Blondies

Preheat the oven to 200°C then roughly chop the chocolate.

Slowly melt chocolate and butter au bain marie in a heatproof bowl.

Sift the flour and baking powder into a large bowl and mix in the sugar.

Remove the bowl of melted chocolate and butter from the pan.

Stir well, then pour the chocolate mixture into the bowl of dry ingredients.

Lightly whisk the eggs and add eggs and cranberries to the mixture.,

Stir until all is well combined and the batter is smooth and glossy.

Pour the batter into the baking tray and bake for 20 - 25 minutes.

The edges will be set but the center should still be slightly soft.

Remove the cake from the oven and allow to cool completely in the baking tray.

Cut the cake into cubes.

Serve the Cranberry Blondies lightly dusted with icing sugar.