

BLONDIES

Förberedelsestid ca 20 min

Tillagningstid: ca 30 min

125 g Vetemjöl
1 tsk Bakpulver
100 g Smör
150 g Jordnötssmör
175 g Farinsocker
1 vispat Ägg
1 tsk Vaniljextrakt
75 g Vit choklad (Hackad)

Gör så här:

Förvärm ugnen till 175°

Ta fram en form ca 20 x 20 cm (lägg i smörpapper)

Sikta mjöl och bakpulver ner i en liten bunke (Ställ åt sidan)

Blanda smör och jordnötssmör i en större bunke

Mixa med elvisp tills röran är väldigt mjuk och smidig

Tillsätt farinsocker, det vispade ägget och vaniljextrakt.

vispa tills det är välblandat

Tillsätt mjölet, bakpulvret och den hackade vita chokladen

Mixa allt väl.

Fördela smeten i formen

och grädda i ugn ca 30 min

(eller tills den är gyllenbrun, och nästan fast i mitten)