



Blondie

15'Χρόνος
Εκτέλεσης**20'**Χρόνος
Ψησίματος**8-10**

Μερίδες

1Βαθμός
Δυσκολίας

Συστατικά

- 100 γρ. βούτυρο
- 100 γρ. κουβερτούρα λευκή
- 150 γρ. ζάχαρη καστανή
- 1 πρέζα αλάτι
- 1 κ.γ. [εγκύλισμα βανίλιας](#)
- 2 αβγά, μεσαία
- 150 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- βούτυρο, για τη φόρμα
- αλεύρι γ.ο.χ., για τη φόρμα

Για το σερβίρισμα

- κουβερτούρα λευκή, λιωμένη
- κουβερτούρα, λιωμένη

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

225 Θερμίδες (kcal)	11.0 Λιπαρά (γρ.)	6.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	28.0 Υδατ/κες (γρ.)
11%	16%	33%	11%
17.0 Σάκχαρα (γρ.)	3.4 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.11 Αλάτι (γρ.)
19%	7%	2%	2%

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 170° C στον αέρα.
- Τοποθετούμε μια [κατσαρόλα](#) σε μέτρια φωτιά και βάζουμε το βούτυρο να λιώσει. Προσοχή θέλουμε να λιώσει όχι να κάψει. Αφαιρούμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να λιώσει τελείως.
- Ρίχνουμε μέσα κουβερτούρα σε μικρά κομμάτια και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.
- Προσθέτουμε τη ζάχαρη, αλάτι, τη βανίλια, τα αβγά και ανακατεύουμε καλά.
- Στη συνέχεια, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε ελάχιστα.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε μια [φόρμα](#) 20x20 εκ. και απλώνουμε μέσα το μείγμα.
- Ψήνουμε για 18 με 20 λεπτά.
- Αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου να κρυώσει και σερβίρουμε με κουβερτούρα και λευκή κουβερτούρα λιωμένες.

Tip

Μπορούμε να βάλουμε στο μείγμα μας ξύσμα από πορτοκάλι ή από όποιο εσπεριδοειδές θέλουμε.