

Blondies od Badema i Višanja Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 40 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Maslac 165g
- Smeđi šećer demerara 150g
- Šećer muscovado 50g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Sol 2g
- Prašak za pecivo 5g
- Glatko brašno 220g
- Višnje 100g
- Bijela čokolada za ukrašavanje 100g
- Listići badema 100g

Upute

1. Obložite kalup dimenzija 20cm x 20cm masnim papirom.
2. Napravite beurre noisette: otopite maslac na laganoj vatri. Nastavite ga kuhati dok sva voda ne ispari i dok se mliječni proteini ne karameliziraju na dnu lonca. Procijedite maslac kroz gazu.
3. Dodajte obje vrste šećera i jaja u maslac, pa promiješajte pjenjačem.
4. U velikoj zdjeli pomiješajte brašno, sol i prašak za pecivo.
5. Ulijte tekuće sastojke u suhe i izmiješajte dok smjesa ne postane homogena.
6. Izlijte smjesu u kalup i zagladite vrh špatulom. Pospite višnje po vrhu.

7. Pecite blondies na 180°C otprilike 30 minuta, dok ne porumeni i ne učvrsti se u sredini. Ostavite kolač da se ohladi.
8. Ukrasite blondies otopljenom bijelom čokoladom i listićima badema.

Copyright© PastryMaestra.com™