

POSTRES

BLONDIES CON FRAMBUESAS



Ingredientes:

- 150 g de chocolate blanco
- 75 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 2 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 125 g de harina sin polvos de hornear
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1 taza de frambuesas congeladas

Preparación

- Derretir a baño maría o en el microondas 150 g de chocolate blanco + 75 g de mantequilla, cuando esté integrado agregar 100 g de azúcar + 2 huevos + 1 cucharada de vainilla + 125 g de harina sin polvos de hornear, tamizada + 1/2 cucharadita de polvos de hornear.
- Mezclar todo con cuidado para no sobre batir y poner la mezcla en un molde previamente aceitado, con un papel encerado.
- Poner sobre la masa 1 taza de frambuesas congeladas.
- Llevar al horno precalentado a 180° por 30 minutos.
- Sacar del horno, ¡aunque creas que le falta! y dejar enfriar en el refrigerador un par de horas antes de comer para que esté bien denso y melcochudo.

