- Blondies -

INGREDIENTES

2 1/4 TAZAS DE HARINA

1 CDTA DE SAL

1/2 CDTA DE BICARBONATO DE SODIO

3/4 DE TAZA (1 1/2 BARRITAS) DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1 TAZA DE AZÚCAR

1/2 TAZA DE AZÚCAR MORENA

2 PIEZAS DE HUEVO

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

1 1/2 tazas de chocolate de cookies and cream en trozos

1 1/2 tazas de galletas tipo oreo en trozos

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180 °C. Cubre la base de un molde para hornear con papel encerado dejando 5 centímetros colgando a los lados (para ayudarte a sacar los blondies para servir).
2. En un bowl mezcla la harina, la sal y el bicarbonato de sodio, y reserva.
3. En otro bowl usa la batidora para mezclar la mantequilla, la azúcar y la azúcar morena hasta que esté bien integrado. Agrega las piezas de huevo y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y mezcla bien.
4. Lentamente agrega la mezcla de harina y mezcla hasta que se combinen. Integra el chocolate en trozos y las oreos. Vacía la mezcla en el molde y cubre con más piezas de chocolate y oreos.
5. Hornea hasta que las orillas estén ligeramente doradas, aproximadamente 22 minutos. Deja templar dentro del molde por 10 minutos y una vez templado deja enfriar por completo encima