



## Amerikaanse blondies met witte chocolade

*De blonde tegenhanger van de brownie: zacht en kleverig met een rijke smaak van bruine suiker en boter, boordevol stukjes witte chocolade en pecannoten.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>25'</b>	<b>12</b>	<b>Koekjes</b>

### Ingrediënten

150 gr boter  
200 gr bruine suiker  
2 eieren  
1 tl vanille-extract  
200 gr bloem  
1 snuf zout

150 gr witte chocolade in stukjes

80 gr pecannoten, grof gehakt

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 175 °C en bekleed een vierkante bakvorm van 20 cm met bakpapier.
2. Smelt de boter op zacht vuur en laat licht afkoelen.
3. Roer de bruine suiker door de gesmolten boter tot een glad mengsel.
4. Klop de eieren en de vanille er één voor één door tot een glanzend beslag.
5. Zeef de bloem met het zout erboven en spatel alles tot net gemengd, zonder te lang te roeren.
6. Spatel de stukjes witte chocolade en de gehakte pecannoten door het beslag.
7. Schep het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.
8. Bak de blondies 25 minuten op 175 °C tot de bovenkant goudbruin is maar het midden nog net zacht aanvoelt.
9. Laat de blondies volledig afkoelen in de vorm voor je ze in vierkanten snijdt, zo blijven ze mooi kleverig.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)