

## **BLONDIES**

### **Barritas de Café, Chocolate y Nuez**

#### **Ingredientes:**

- 2 ¼ tazas de azúcar mascabado (450 gms)
- 2 barras de mantequilla (180 gms)
- 2 C de café instantáneo (Nescafé)
- 1 C de agua caliente
- 2 huevos
- 2 c de vainilla
- 2 tazas de harina
- 2 c de polvo de hornear
- ½ c de sal
- 1 taza de nuez
- 1 taza de chispas de chocolate

#### **Preparación:**

1. Horno a 350° F O 175°C
2. En el tazón de la batidora se añade la mantequilla derretida y se mezcla con el azúcar. Disolver el café con el agua caliente y agregar a la mezcla anterior revolviendo siempre. Agregar huevos y vainilla y seguir batiendo suavemente hasta que todos los ingredientes se incorporen.
3. Mezclar harina con polvo de hornear y sal y añadir a la mezcla de la batidora batiendo unos segundos, sólo a combinar. Al final se le agrega nuez y chocolate.
4. Vaciar la masa a un molde rectangular de 33 por 22 cms engrasado ó forrado con papel encerado o de aluminio.
5. Hornear 30 a 40 min.
6. Dejar enfriar y cortar en cuadros.

**Notas:**

Cuando los sacas del horno se ven suaves todavía porque su consistencia es chiclosa.

Puedes usar azúcar regular en lugar de la mascabada.

