



BLONDIES MET AARDBEIEN

#FoodieFriday

Benodigdheden (+/- 15 stukjes)



125g suiker
2tl citroenzeste
4 eieren
250g witte chocolade
200g bloem
1tl bakpoeder
200g boter
150g aardbeien

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Klop de eieren samen met de suiker en het citroenzeste goed op tot een luchtig, schuimig geheel. Gebruik je een keukenrobot? Zet hem dan op de hoogste stand voor zo'n 2 minuutjes en klaar!

Snijd de chocolade in kleine stukjes.

Meng de bloem, bakpoeder en 100g chocolade door elkaar.

Smelt de andere 150g chocolade au bain-marie. Smelt ook de boter.

Spatel het bloemmengsel voorzichtig door de luchtige eieren. Voeg geleidelijk de gesmolten boter en chocolade toe en spatel dit er ook door.

Snijd de aardbeien in twee.

Schenk het beslag in je ingevette bakvorm en verdeel de aardbeien over het beslag.

Bak de blondie ongeveer 45 minuten op 180°C gaar en goudbruin.

Laat de blondie goed afkoelen voordat je het aansnijdt. Afwerken kan met nog wat aardbeien en bloemsuiker. Smakelijk!