



MALTESERS Blondies
RECEPT

MALTESERS Blondies



TIJD 45 minuten
INGREDIËNTEN 9 items
GOED VOOR 20 porties

Brownies, maar dan een hippe versie. Deze blondies zijn net zo smeugig en smaakvol als brownies, maar dan met een trendy vanille en MALTESERS smaak.

INGREDIËNTEN

- 102g MALTESERS (de helft in halfjes gesneden)
- 225g roomboter
- 3 grote eieren
- 275g lichtbruine basterdsuiker
- 1tl vanille-extract
- 200g bloem
- 3tl Ovomaltine Instantdrank
- 1tl bakpoeder
- ½tl fijn zeezout

INSTRUCTIES

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht 160°C).
2. Vet een bakvorm van 20 x 30 cm in en bekleed deze met bakpapier.
3. Smelt de roomboter in een steelpan op laag vuur.
4. Klop de eieren en suiker in ongeveer 3 minuten tot een luchtig mengsel. Mix daarna de gesmolten roomboter en de vanille erdoor.
5. Voeg de bloem, het Ovomaltine Instantdrank, het bakpoeder en het zout toe en meng tot een gladde massa. Roer vervolgens de helft van de hele en de helft van de gehakte MALTESERS erdoor.
6. Schep het mengsel in de bakvorm, strooi de overgebleven MALTESERS erover en bak 30 - 35 minuten op 180°C (hetelucht 160°C).

7. Laat de blondies afkoelen voordat je deze in vierkantjes snijdt.

Meer van dit soort recepten



[MALTESERS Crunchy Rocky Road](https://www.maltesers.nl/recipes/maltesers-blondies)

Kooktijd

20 minuten

Ingrediënten

6 items

Source URL: <https://www.maltesers.nl/recipes/maltesers-blondies>