



Lemon blondies

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 110 gram ongezouten roomboter
- 100 gram witte chocolade
- 140 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 2 eieren
- 75 gram citroensap (2 grote citroenen)
- 5 gram vanille extract
- 2 eetlepels citroenrasp
- 200 gram speltmeel
- 110 gram poedersuiker



Lemon blondies

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 175 graden. Doe de roomboter in een pannetje met de witte chocolade en smelt op middelhoog vuur. Meng in een kom de suiker met de citroenrasp en de eieren goed door elkaar. Voeg daar 45 gram van het citroensap en het vanille extract aan toe en meng opnieuw. Voeg daarna de gesmolten boter met de witte chocolade toe en tot slot het speltmeel. Zorg dat alles goed gemengd.

Doe een bakpapiertje in de bakvorm en verdeel het mengsel gelijkmatig over de vorm. Bak vervolgens 20-22 minuten in een voorverwarmde oven. Laat helemaal afkoelen voordat je het glazuur eroverheen doet.

Als de blondie helemaal afgekoeld is, dan meng je in een kom de rest van het citroensap (30 gram) met de poedersuiker. Doe dit met een garde en als dit lekker plakkerig glazuur is geworden, verdeel je het gelijkmatig over de blondie. Even laten uitharden, eventueel in de koelkast.

Je kunt nu gaan genieten van deze Citroen Blondie.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL