



Desserten

M&M blondies

Voor 6 personen.

Ingrediënten

220 gram M&M's
120 gram boter (gesmolten)
1/2 theelepel bakpoeder
200 gram cassonade
1/4 theelepel zout
120 gram bloem
1 ei (groot)

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 175° C. Bekleed een brownie-bakvorm met bakpapier.

Meng in een kom beetje bij beetje de suiker en dan het ei al roerend onder de gesmolten boter. Meng in een andere kom de bloem, bakpoeder en het zout.

Voeg de kom met droge ingrediënten toe aan het botermengsel en blijf roeren tot een glad beslag. Doe er dan 2/3 van de M&M's bij.

Stort het beslag in de bakvorm en werk de bovenzijde af met de resterende M&M's. Laat 20 à 25 minuten bakken in een voorverwarmde oven, tot de randen mooi goudbruin zijn. Zorg ervoor dat de cake in het midden nog een beetje zacht is, zodat de repen bij het afkoelen niet te ver uitharden.

Laat minstens 20 minuten afkoelen voor je ze in vierkantjes snijdt.

Keukenbenodigdheden

Brownie-bakvorm
Bakpapier

