

Блонди с грецкими орехами и шоколадом



1 ч 0 мин



6 порции



10 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	889 Ккал
Белки:	11.0 грамм
Жиры:	53.0 грамм
Углеводы:	93.3 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	220 г
Белый шоколад	70 г
Горький шоколад	70 г
Ванильный сахар	1 ч. л.
Коричневый сахар	300 г
Соль	по вкусу
Топленое масло	160 г
Куриное яйцо (крупное)	2 штуки
Грецкие орехи	150 г
Разрыхлитель	1 г

Инструкция

1. Очищенные орехи и шоколад рубим помельче.
2. Берем муку и просеиваем ее с солью и разрыхлителем. Пока отставляем.
3. Размягченное масло слегка взбиваем с ванильным и коричневым сахаром.
4. Разбиваем яйца в плоску к маслу и перемешиваем.
5. Добавляем смесь мучную, которую просеяли и вымешиваем тесто.
6. Добавляем орешки и шоколад, и еще раз перемешиваем.
7. Берем прямоугольную, высокую форму смазываем ее маслом (растительным) и застилаем пергаментной бумагой, помещаем тесто в подготовленную форму и разравниваем (бумага пригодится нам, чтобы благополучно извлечь наш корж, потянув за края).
8. Разогреваем духовку до 180 градусов и отправляем форму в нее и печем 27 минут (поверхность пирожка должна заблестеть и потрескаться).
9. Вынимаем из духовки, даем остыть 20 минут, после чего корж достаем из еще не остывшей формы вместе с пергаментом. Окончательно остужаем и нарезаем на квадраты.