

Blondies sa bijelom ?okoladom i jagodama

Iako sam bila skeptična oko objavljivanja ovog posta, nakon reakcija mojih prijatelja odluka je pala da ipak bude - oni su uživali u ovom kolaču, kojem ja nisam baš neki fan.

Blondies je verzija browniesa ali sa bijelom ?okoladom i bez kaka. Uz to ja sam im dodala svjež jagode, a cijeli recept se bazirao na receptu velikog Gordona Ramseya koji možete pronaći na ovom [linku](#).

Jučer je bila rasprava na Facebook stranici bloga gdje ste ostavili svoje mišljenje da li volite svoje kolače fluffy i biskvitaste ili ipak sticky. Ovo je definitivno sticky kolač, koji možete uživati cca tjedan dana i uživati komad po komad. Danas, kad su se ohladili i odstajali definitivno su mi bolji nego jučer svjež.

Recept prevodim, a na vama ostavljam isprobavanje i odluku da li vam se sviđa ili ne :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

230 g maslaca + 20 g za premazati protvanj
340 g bijelog ili smežeg šežera (ja sam stavila bijelog)
prstohvat soli
1 žličica ekstrakta vanilije
2 jaja (cijela, malo izmiješana)
280 g brašna
pola žličice sode (nisam stavila)
1 žličica praška za pecivo
5-6 jagoda nasjeckanih na sitno
240 g bijele čokolade nasjeckane

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Pripremiti sve sastojke. Maslac sa soli rastopiti na laganoj vatri.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

1. Izmiješati maslaca sa pjenja?kom da dobi malo zraka.
2. Dodati še?er i nastaviti miješati sve dok topli maslac ne otopi še?er.
3. Dodati ekstrakt vanilije.
4. Opet sve dobro izmiješati.
5. Dodati izmu?ena jaja, izmiješati.
6. Dodavati malo po malo brašna i miješati dobro da se ne naprave grudice.



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Bijelu čokoladu nasjeckati na sitno i špatulom umiješati u tijesto. Tijesto rasporediti u protvanj koji ste namazali maslacem i prekrili papirom za pečenje.



Lagano utisnuti komade jagoda u tijesto i staviti u pećnicu koja je bila zagrijana na 180 stupnjeva pa peći cca 35-40 minuta. Izvana bi trebalo dobiti kornicu a iznutra biti još mekano. Ostaviti u provanju cca 10 minuta da se ohladi pa poslužiti.

Ja sam poprskala sa malo bijele čokolade i ostavila da se ohladi. Kao što sam napisala, na vama ostavljam da prosudite da li je ovo kolač za vas ili ne ;)



Ve? dugo ?ekate, i napokon mi se fejs smilovao i dopustio mi napraviti listu svih 198 osoba koje su javno podijelile post o darivanju koje sam napravila u suradnji sa Bluebell Boo.

Dobitnicu je izvukao Randoom.Org a ona je Ksenija Veki?! ?estitam Kseniji, pošalji molim te adresu u inbox i uskoro ti stiže poklon! :) Hvala svima na sudjelovanju!! :)

Random Integer Generator

Here are your random numbers:

3

Timestamp: 2014-03-01 13:54:42 UTC

1	SNJEŽANA DETIĆ ZAGOREC		
2	TENA ABRAM		
3	KSENIJA VEKIĆ		
4	SWEETBOX RJEKA		
5	KARLA RADIĆ		
6	JULIJA HRUŠKAR		
7	DINA KAŠMO		

