



La galleta

Los Blondies, unos bizcochos de chocolate y nueces

Para hacer 60 trozos

ingredientes

- 2 tazas de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 1/2 tazas de azúcar de caña
- 1 1/2 tazas de azúcar moreno, no suelto
- 4 huevos grandes
- 1 cuchara + 1 cucharita de extracto de vainilla
- 4 1/2 tazas de harina integral
- 1 cucharita de sal del mar
- 1 cucharita de levadura
- 2 tazas de coco no dulce
- 1 1/2 tazas de pepitas de crema de cacahuete
- 1 1/2 tazas de nueces

preparación

Precalentar el horno a 350°F.

Utilizando una batidora, mezclar la mantequilla y los azúcares. Agregar los huevos, uno por uno, mezclándolo bien todo. Añadir la vainilla. En otro cuenco, mezclar la harina, la sal y la levadura. Agregar la mezcla de harina en tres partes, mezclándolo bien todo. Utilizando una cuchara de madera, introducir el coco y las pepitas de crema de cacahuete y las nueces. ¡Es mucho ejercicio!

Ahora, utilizando una espátula de goma, echar la masa en una bandeja antiadherente para galletas, de 1 pulgada de profundidad. Hornear durante 15 minutos, tapar con papel aluminio—un poco suelto—y hornear durante 12 minutos. Déjalo en reposo, y separar en 60 trozos; estarán suaves y masticables por dentro.