

BLONDIE MED FUDGE OG CHOKOLADE

100 g Chocolate Chips, Dark
250 g blødt smør
250 g lys muscovadosukker eller brun farin
1 spsk. vaniljesukker
2 tsk. karamelekstrakt
3 æg str. M/L
250 g hvedemel
2 tsk. bagepulver
½ tsk. salt
85 g Fudge Chunks



Tænd ovnen på 175° traditionel varme.

Pisk smør, sukker, vaniljesukker og karamelekstrakt godt sammen så det er blødt og cremet. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk mindst 1 min. for hvert æg. Rør sigtet hvedemel, bagepulver og salt i dejen. Vend til sidst Fudge Chunks og Chocolate Chips i og kom den i en smurt bradepande.

Bag kagen midt i ovnen i 25-30 min. Afkøl kagen i formen på en bagerist. Pynt evt. kagen med sigtet vaniljesukker eller smeltet chokolade og krymmel.