

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Blondies con miele e noci

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I blondies con miele e noci sono dei dolcetti del tutto simili nella tecnica di preparazione e nell'aspetto ai brownies con la differenza che sono chiari, blondies appunto; questo è dovuto alla mancanza del cioccolato nell'impasto che conferisce ai brownies il caratteristico color marrone.

I blondies sono molto delicati, soprattutto questi con il miele e le noci, non solo sono anche molto salutari e genuini, completamente privi di zucchero potrebbero essere anche preparati con farina integrale.

E se vi piace questo ingrediente ecco per voi altre ricette con il miele davvero squisite:

[fiorentine al miele](#)

## INGREDIENTI

BURRO 115 gr  
MIELE 180 gr  
UOVO 1  
TUORLO D'UOVO 1  
FARINA 00 140 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
NOCI 100 gr  
SALE 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare i blondies con miele e noci dovrete come prima cosa far fondere il burro insieme al miele. Potete procedere sia in un pentolino che nel microonde se siete abbastanza padroni del mezzo, ricordate che il burro nel microonde tende a scoppiettare, quindi se lo usate procedete con una potenza bassa.

Una volta fuso il burro e mescolatosi con il miele, togliete il pentolino dal fuoco o la ciotola dal microonde e mettete da parte a stiepidirsi leggermente.

**2** Unite, quindi il tuorlo e l'uovo e mescolate fino a farli incorporare a dovere, aggiungete la farina ed il lievito per dolci ben setacciati e mescolate ancora fino a farla incorporare.

**3** Passate ai gherigli di noce, se non li avete già sgusciati dovrete provvedere, quindi tritateli grossolanamente poiché dovranno sentirsi all'interno dell'impasto. Uniteli al composto e mescolate.

**4** Foderate con della carta forno uno stampo quadrato di circa 20x20 cm, quindi colate la

pastella in uno strato uniforme.

- 5 Scaldate il forno a 180°C ed infornate lo stampo per circa 20 minuti o a cottura del dolce. Per verificare il giusto grado di cottura dovrete procedere con la prova stecchino: infilate lo stecchino e se esce pulito allora potrete sfornare il dolce.

Sfornate la torta blondie dopo qualche minuto e tagliatela in quadrotti che farete freddare completamente prima di servirli in tavola.