

Lotus
Since 1932
Biscoff®



BLONDIE DE BISCOFF

BLONDIE DE BISCOFF

Deliciosos blondies Biscoff hechos con chispas de chocolate blanco, crema Biscoff y galletas Biscoff : una delicia que hará que tus clientes regresen a por más



RACIONES 12 raciones

INGREDIENTES

500 g **crema Biscoff** para untar
200 g de **galletas molidas Biscoff**
12 galletas Biscoff + extra para cubrir

375 g mantequilla sin sal
330 g azúcar granulada fina
330 g de azúcar moreno claro
0,8 cucharadita de sal
4 huevos
500 g de harina
8 g de levadura en polvo
150 g de chocolate blanco (picado o chips)



PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 170°C. Cubra un molde para hornear con papel de horno.
2. Mezclar el azúcar y los huevos hasta obtener una mezcla homogénea y esponjosa
3. Derrita la mantequilla y agréguela a la mezcla hasta que se mezclen bien.
4. Tamiza la harina y el polvo de hornear sobre la mezcla y agrega una pizca de sal, mezcla suavemente con una espátula hasta que todo esté bien mezclados.
5. Ahora agregue las galletas molidas Biscoff y el chocolate blanco picado, mezcle suavemente hasta que esté bien combinado.
6. Lleve la masa al molde para hornear forrado y alíselo con una espátula.
7. Hornea los blondies durante 25-30 minutos en el horno. El medio todavía debe tener un ligero 'bamboleo'.
8. Deja que se enfríe en el molde. Una vez enfriado, puedes ponerlo en la nevera durante 1 o 2 horas más para que se enfríe por completo.
9. Retirar del frigorífico y del molde y untar encima una capa gruesa de crema Biscoff.
10. Decore con galletas molidas Biscoff y cubra las porciones individuales con esa icónica galleta Biscoff.



Lotus Bakeries España S.L.
Calle Severo Ochoa 3, 2º planta,
oficina 8A, 28232
Las Rozas de Madrid (Madrid)

Descubra más en
nuestro sitio web:

