

Blondies con avena y chocolate negro

- 200 gr de copos de avena
- 100 gr de harina de trigo
- 1/2 cucharada de bicarbonato de sodio
- 150 gr de mantequilla sin sal a punto de pomada
- 100 gr de azúcar moscovado
- 1 lata de leche condensada de 397 gr
- 1 huevo
- 170 gr de pepitas de chocolate negro

(Para un molde cuadrado de 23 cm o rectangular de 30 x 20 x 5 cm):

- 1) Precalentar el horno a 180 grados C y cubrir el molde con papel sulfurizado. Con el papel será más sencillo sacar los blondies del molde una vez listos.
- 2) Mezclar los copos de avena, la harina y el bicarbonato en un bol.
- 3) En otro bol batir la mantequilla con el azúcar hasta alcanzar una textura ligera y vaporosa. A continuación, añadir la leche condensada, seguida de la mezcla de avena, harina y el bicarbonato.
- 4) Una vez que todos los ingredientes se hayan mezclado bien, incorporar el huevo sin dejar de batir, y finalizar con las pepitas de chocolate. Debería quedar un masa bien espesa.
- 5) Verter la masa en el molde y distribuirla por toda la superficie con una espátula. Hornear durante 35 minutos. Es importante no dejar el bizcocho en el horno más tiempo del necesario, si se quiere conservar esa textura un tanto elástica y jugosa que caracteriza a este blondie. Al finalizar el tiempo de horneado, la masa estará más hecha y crujiente en los bordes, mientras que en el centro debería estar menos hecha, ésta debería notarse mucho menos estable... Sin embargo, la masa terminará de hacerse ya fuera del horno durante el tiempo que se tenga reposando en el molde. Al rato, sacar del molde, dejar enfriar y cortar en cuadrados.