

# Blondies med macademianøtter, karamell, mørk sjokolade og havsalt.



I går kom våren. Den har banket på lenge, men jeg har ikke turt å slippe den inn så lenge februar var her. Nå er det mars. Og i går var det så mye sol at jeg måtte gå med solbriller inne (*WHAT? Er vinduene SÅ skitne?*) og joggeskoene forvandlet barna til små gazeller. På løpeturen min (*yes, der fikk du sneket inn den, Bollefrua!*) kjente jeg lukten av våt jord og hørte fuglene synge om bedre tider. Kanskje har ikke våren kommer dit du bor? Men du kan jo begynne å glede deg. For å glede seg er nesten det beste av alt.

For ikke så lenge siden hadde jeg aldri hørt om blondies, men det er altså ikke noe mer mystisk enn at det er brownies uten kakao. Kaken har den samme myke og seige konsistensen, men det brune sukkeret gir en karamellisert smak som erstatter

kakaoen. Jeg valgte å tilsette mørk sjokolade, biter av Smørbukk, ristede macademianøtter og tilslutt et dryss havsalt. En fantastisk deilig og mektig kake som jeg garantert skal lage igjen.



### **Da Bollefrua møtte Blondie:**

(nok til en liten kake)

*113 g usaltet smør, smeltet*

*238 g brunt sukker*

*1 stort egg*

*1 ts vaniljesukker*

*1 klype salt*

*125 g siktet hvetemel eller speltmel*

*70 g macademianøtter, ristet gyldne i en tørr panne, så grovhakket*

*8 Smørbukk-karameller, delt i fire*

*70 g mørk sjokolade, hakket*

*maldonsalt, ca 0,5 ts (til å drysse over)*

Sett ovnen på 175 grader. Finn frem en liten kvadratisk form (ca 20×20 cm) og kle den med bakepapir. Pisk så smør og sukker i en bolle. Ha i egget og pisk litt til. Rør inn mel og en klype salt. Tilslutt tilsetter du sjokolade, karamell og

nøtter. Fordel røren jevnt i kakeformen og strø over litt havsalt. Stek midt i ovnen i 20-22 minutter. La så kaken avkjøle i formen før du skjærer den i ruter og serverer.

