

“Blondies”-kake med kvikk-lunsj, smør-bukk og havsølt



Vinteren har kommet til Oslo. Og til det lille, røde huset vårt. Vi har gjort som vi alltid gjør. Bare hundre ganger verre fordi vi akkurat har flyttet: Hvor er votter? (*Aner ikke. Var det ikke du som pakket dem?*) Hvor er vinterdress? Har vi vintersko som passer? (*Nei, selvfølgelig har vi ikke det*) Hvor er posene med aprikosene? (*Hæ?!*) Jeg er sikker på vi hadde dem i fjor.

Så da ble det tre barn og svelt mamma på kjøpesenter i går. Og mens velkledde og varme barn leker ute etterpå, kan mor smugspise kanongod kake inne. Ikke nødvendigvis fordi hun har fortjent det. Men fordi den smaker så sabla digg. □

Du trenger:

3 dl brunt sukker

2 dl hvitt sukker

115 g mykt meierismør

2 egg

1 ss vaniljeekstrakt

1 ts bakepulver

0,25 ts salt

5 dl siktet hvetemel

3 kvikklunsj med mørk sjokolade, grovt hakket

1 pose smørbukk-kuler

Maldon havsalt til toppen

Slik gjør du:

Sett ovnen på 175 grader. Kle en kakeform på 25×25 cm (eller tilsvarende) med bakepapir.

Pisk smør og sukker luftig. Tilsett ett og ett egg og bland godt etter hvert egg. Rør så inn vaniljeekstrakten. Finn frem en annen bolle og ha i mel, bakepulver og salt. Bland raskt.

Ha det tørre i smørblandingen og rør sammen. Vend til slutt inn kvikklunsjbitene. Ha kakerøren i formen og strø smørbukk-kulene utover. Press dem litt ned i deigen. Avslutt med å drysse over havsalt.

Stek midt i ovnen i ca 27-28 minutter. La kaken avkjøle i formen før du skjærer i den.

KOS DEG.

