



Amandel en frambozen blondies



INGREDIËNTEN

Voor 16 grote stukken
of 24 kleine porties

- 220 g boter
- 250 g zoetstof op basis van stevia (1 op 1 suikervervanger)
- 3 eieren
- 200 g zelfrijzende bloem
- 100 g amandelpoeder
- 50 ml melk
- 1tl amandel-extract, optioneel
- 125 g diegevroren frambozen
- 25 g amandelschilfers

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C. Bekleed een vierkante bakvorm met bakpapier.

Smelt de boter en laat even op kamertemperatuur komen.

Houd één eetlepel van de zoetstof op basis van stevia apart. Doe de rest bij de boter en meng met een garde.

Voeg dan één voor één de eieren toe.

Voeg dan de bloem samen met het amandelpoeder toe en schep om met een spatel. Meng het amandel-extract met de melk en schenk dit bij het deeg. Schep een laatste keer goed om.

Plet de frambozen met een vork samen met de laatste eetlepel zoetstof op basis van stevia.

Schep het deeg in de bakvorm en strijk de bovenkant goed glad. Verdeel er de geplette frambozen over en *swirl* met een mes voor een leuk effect. Verdeel er de amandelschilfers over.

Bak in de oven zo'n 20-25 minuten tot de randjes goudbruin beginnen te worden.

Laat de *blondies* volledig afkoelen voor je hem aansnijdt.

TIP

De hoeveelheid vetten in dit recept kan je verlagen naar 180 g boter. De *blondie* is dan iets vaster, maar nog steeds erg lekker!



*t.o.v. een
gesuikerde versie

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www.ZOETSTOFFEN.eu