

Halloween Blondie Bars

Image



Halloween Blondie Bars

Heerlijke Blondies, speciaal afgewerkt voor Halloween!

180-190°C

38-40 min

20 stuks

Ingrediënten

Blondie:

1250 g Dawn Blondiemix

200 g Olie

350 g Water

Vulling:

300 g Dawn Balance Crunchy Peanut Butter

Afwerking:

Souplesse blueberry

Souplesse Pistache

Souplesse sinaasappel

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Blondie:

1. Meng de **Blondiemix**, olie en het water met een vlinder op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten tot een homogeen beslag.
2. Giet het beslag in een plaat (met bakpapier) van 60x20 cm.

Vulling:

1. **Crunchy Peanut Butter** in banen op het beslag spuiten.
2. Met een satéprikker de vulling door het beslag marmieren.
3. Bakken inschietoven 180°C - 190°C (rotatieoven 160°C - 170°C) gedurende 38-40 minuten.
4. Afkoelen en bars snijden van 4x10 cm.

Afwerking:

1. **Souplesse** opwarmen tot 40°C.
2. Blondies doorhalen en sprinkels opstrooien.

Image



Image

