



## Blondies üvegben – duplacsokis karamellás

### Az üveg tartalma:

1 csésze liszt  
1 tk. sütőpor  
¼ tk só  
½ csésze fehér és étcsokoládé  
½ csésze omlós tej-karamella  
1 csésze barna cukor  
¾ csésze dió

### Ami még kelleni fog:

½ csésze olvasztott vaj  
2 db teját  
1 ek. vanília kivonat

**Elkészítési javaslat:** A sütőt melegítsd elő 180 fokra. Az üveg tartalmát öntsd egy mély tálba. Add hozzá az olvasztott vajat, a vanília kivonatot és a 2 db, enyhén felvert teját. Keverd össze ezeket alaposan, majd cszlasd el egy sütőpapírral bélelt kb. 20x20cm-es tepsiben. 30-35 perc alatt süsd készre. Langyosra hűtsd, mielőtt felvágod. Jó étvágyat!





## Blondies üvegben – duplacsokis karamellás

### Az üveg tartalma:

1 csésze liszt  
1 tk. sütőpor  
¼ tk só  
½ csésze fehér és étcsokoládé  
½ csésze omlós tej-karamella  
1 csésze barna cukor  
¾ csésze dió

### Ami még kelleni fog:

½ csésze olvasztott vaj  
2 db teját  
1 ek. vanília kivonat

**Elkészítési javaslat:** A sütőt melegítsd elő 180 fokra. Az üveg tartalmát öntsd egy mély tálba. Add hozzá az olvasztott vajat, a vanília kivonatot és a 2 db, enyhén felvert teját. Keverd össze ezeket alaposan, majd cszlasd el egy sütőpapírral bélelt kb. 20x20cm-es tepsiben. 30-35 perc alatt süsd készre. Langyosra hűtsd, mielőtt felvágod. Jó étvágyat!

