



## Préparation: Cake Blondie

Les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour ce gâteau, utiliser 500 g de préparation, 2,5 œufs (125 g), 50 g de beurre et 100 ml d'eau. Préchauffez le four à 180°C (four à convection 160°C). Faire fondre le beurre dans une casserole. Dans un bol, mettre le beurre fondu, le mélange, les œufs et l'eau. Mélangez à faible vitesse pendant 3 minutes jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Graissez un moule (20×20 cm) avec le Bake Release Spray, couvrez-le de papier sulfurisé et remplissez-le de pâte. Faites cuire le gâteau blondie au milieu du four pendant 40 minutes. Après la cuisson, laissez refroidir le cake blondie sur une grille de refroidissement.

## Zubereitung: Blondie-Kuchen

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Für diesen Kuchen 500 g Mischung, 2,5 Eier (125 g), 50 g Butter und 100 ml Wasser verwenden. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die geschmolzene Butter, die Mischung, die Eier und das Wasser in eine Schüssel geben. 3 Minuten lang auf niedriger Stufe rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Eine Backform (20×20 cm) mit Backtrennspray einfetten, mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Den Blondie-Kuchen auf der mittleren Schiene 40 Minuten lang backen. Nach dem Backen den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## Preparación: Cake Blondie

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para este pastel, utilice 500 g de mezcla, 2,5 huevos (125 g), 50 g de mantequilla y 100 ml de agua. Precalentar el horno a 180°C (horno de convección 160°C). Derretir la mantequilla en una sartén. Poner la mantequilla derretida, la mezcla, los huevos y el agua en un bol. Mezclar a baja velocidad durante 3 minutos hasta obtener una masa homogénea. Engrasar un molde (20×20 cm) con Bake Release Spray, cubrirlo con papel de horno y rellenarlo con la masa. Hornea la tarta blondie en la mitad del horno durante 40 minutos. Una vez horneado, dejar enfriar el pastel en una rejilla.

## Preparazione: Torta Bionda

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per questa torta, utilizzare 500 g di miscela, 2,5 uova (125 g), 50 g di burro e 100 ml di acqua. Preriscaldare il forno a 180°C (forno a convezione 160°C). Sciogliere il burro in una padella. Mettere il burro fuso, la miscela, le uova e l'acqua in una ciotola. Mescolare a bassa velocità per 3 minuti fino ad ottenere una pastella uniforme. Ungere una teglia (20×20 cm) con Bake Release Spray, coprire con carta da forno e riempire con la pastella. Cuocere la torta bionda al centro del forno per 40 minuti. Dopo la cottura, lasciare raffreddare la torta bionda su una griglia di raffreddamento.

SKU: F11150 (500 g)

