

## Blondies al Caramello di Miso con Prugne della California

**Tempi di cottura:** 36 min

**Porzioni:** 9/10 persone

**Preparazione:** 20 min

**Ingredienti:** 150 g di Prugne della California tritate  
200 g di cioccolato bianco al caramello  
175 g di burro non salato  
3 uova grandi  
1 cucchiaino di pasta di miso  
200 g di zucchero  
100 g di salsa al caramello riscaldata  
100 g di cioccolato bianco



**Preparazione:**

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi ventilato
2. Imburrare e foderare una teglia quadrata da 20 cm.
3. Mettere una grande pentola d'acqua a fuoco medio e portare a ebollizione
4. Mettere i 200 g di cioccolato bianco e il burro in una grande ciotola e posizionarla sopra la pentola di acqua bollente per far sciogliere a bagno maria il cioccolato.
5. Questo modo di fondere riduce notevolmente il rischio di bruciare il cioccolato.
6. Rompere le uova in una ciotola con lo zucchero e sbattere con una frusta elettrica a mano per 4-5 minuti fino a quando non saranno chiare e spumose.
7. L'aria sbattuta nelle uova durante questo processo aiuterà il brownie a lievitare durante la cottura. Una volta che il composto si sarà raddoppiato, sarà pronto.
8. Versare le uova e lo zucchero sbattuti nel cioccolato e nel burro fusi.
9. Setacciare la farina e mescolarla, dopodiché trasferire il tutto nella teglia foderata.
10. Spargere gli altri 100 g di cioccolato bianco
11. Mescolare le Prugne della California al caramello, e poi versare il composto nei blondie.
12. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 30-35 minuti.