



Blondies με κολοκύθα & σοκολάτα

Μερίδες: 9 **Χρόνος προετοιμασίας:** 45 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** τετράγωνη φόρμα ή ταψί 25X25 εκ.

Υλικά για μείγμα μπαχαρικών allspice:

- 1 κ.σ. μοσχοκάρυδο
- 1 κ.σ. γαρύφαλλο
- 2 κ.σ. κανέλα

Υλικά:

- 250 γρ. κολοκύθα, σε κύβους (χωρίς φλούδα)
- λάδι καρύδας, λιωμένο ή ελαιόλαδο
- 210 γρ. νιφάδες βρώμης
- 10 γρ. μπέικιν πάουντερ
- 30 γρ. κορν φλάουρ
- 1/3 κ.γλ. αλάτι
- 170 γρ. ζάχαρη καρύδας
- 160 γρ. φυσικό αμυγδαλοβούτυρο
- 1 κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας
- 1 κ.σ. allspice
- 1/2 κ.γλ. τζίντζερ σε σκόνη
- 100 γρ. [Κουβερτούρα σε σταγόνες Nestlé Dessert](#)

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Σε μπολ ραντίζουμε την κολοκύθα με 1-2 κ.σ. λάδι καρύδας ή ελαιόλαδο, ανακατεύουμε απαλά και απλώνουμε σε μία στρώση σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190°C στις αντιστάσεις, για περίπου 35 λεπτά μέχρι να μαλακώσει και να ψηθεί.

2) Παράλληλα ετοιμάζουμε το μείγμα allspice σε ένα βαζάκι ή μπολάκι ανακατεύουμε καλά τη κανέλα το μοσχοκάρυδο και το γαρύφαλλο και το αφήνουμε στην άκρη.

3) Στη συνέχεια βάζουμε τη βρώμη σε επεξεργαστή τροφίμων και την αλέθουμε πολύ καλά σε αλεύρι. Το μεταφέρουμε σε μπολ, προσθέτουμε το μπέικιν, το κορν φλάουρ και το αλάτι και ανακατεύουμε.



- 4) Όταν ψηθεί η κολοκύθα, αφήνουμε να κρυώσει για 10 λεπτά. Την μεταφέρουμε σε επεξεργαστή τροφίμων, προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αμυγδαλοβούτυρο, το εκχύλισμα βανίλιας και τα μπαχαρικά και χτυπάμε καλά να ομογενοποιηθούν.
- 5) Προσθέτουμε το μείγμα βρώμης και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ ή κουτάλα. Προσθέτουμε τις μισές [σταγόνες κουβερούρας Nestlé Dessert](#) και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν στο μείγμα.
- 6) Το μεταφέρουμε σε ταψάκι ελαφρώς λαδωμένο και περασμένο με λαδόκολλα (που να σηκώνεται στα πλάγια) και ισιώνουμε την επιφάνειά του. Πασπαλίζουμε με τις υπόλοιπες [σταγόνες κουβερούρας Nestlé Dessert](#), τις πιέζουμε ελαφρά και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για 18-20 λεπτά.
- 7) Αφήνουμε να κρυώσουν για τουλάχιστον 30 λεπτά, ξεφορμάρουμε προσεκτικά και μεταφέρουμε με τη λαδόκολλα σε επιφάνεια κοπής. Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.