Gâteaux

Blondie aux noix et au chocolat blanc

35 min	15 min	20 min	0	531
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le blondie aux noix

- 250 g **Chocolat blanc**
- 200 g **Noix de pécan**
- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 150 g **Sucre semoule**
- 130 g **Farine**
- 150 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Dans un saladier, casser les oeufs, ajouter le sucre et fouetter afin d'obtenir un mélange mousseux.
2. Couper le beurre en petits morceaux ainsi que les 2/3 du chocolat et mettre le tout dans un récipient.
3. Faire fondre le mélange au micro-ondes.
4. Verser le mélange chocolat/beurre fondu sur le mélange oeufs/sucre, mélanger le tout.
5. Ajouter la farine et mélanger à nouveau.
6. Hacher le reste du chocolat et les noix.
7. Verser le chocolat haché et les noix dans la préparation puis mélanger une dernière fois.

Étape 2

Cuisson du blondie

1. Préchauffer le four à 210°C (Th.7).
2. Beurrer le moule et verser la préparation.
3. Enfourner et laisser cuire pendant 20 minutes.

Étape 3

Dressage

1. Sortir le blondie du four.
2. Laisser refroidir pendant quelques instants et servir.