



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.