



Blondies chocolat blanc et noix de pécan

Ingredients

170g de beurre mou
140g de cassonade
2 oeufs
170g de farine
160g de chocolat blanc
70g de pépites de chocolat blanc
70g de noix de pécan

Étape de la recette

- Pour un moule carré de 21cm -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Dans le bol mettre le beurre mou et la cassonade 30s/vitesse 4

Ajouter les oeufs 12s/vitesse 3.5

Verser la farine 15s/vitesse 3.5

Puis mettre le chocolat blanc fondu 15s/vitesse 3.5

Ajouter les pépites de chocolat blanc, les noix de pécan et mélanger à la maryse

Verser la pâte dans le moule et enfourner environ 40 minutes