



Blondies chocolat blanc et noix de pécan

Ingredients

170g de beurre mou
2 oeufs
140g de cassonade
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

A l'aide d'un batteur, mélanger le beurre mou et la cassonade jusqu'à obtention d'un mélange mousseux

Ajouter les 2 oeufs, la farine et fouetter à nouveau

Verser le chocolat fondu et mélanger pour avoir une préparation homogène

Incorporer les pépites de chocolat blanc et les noix de pécan à l'aide d'une maryse

Verser la pâte dans le moule et enfourner environ 40 minutes