

Blondie

Vous connaissez le brownie au chocolat noir ? Essayez-donc la version chocolat blanc et aux amandes !

environ 24 parts



Débutant

up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 moule carré (25 x 25 cm)
papier aluminium

Ingrédients:

100 gr. de chocolat blanc de couverture
175 gr. de beurre
250 gr. de sucre
1 gr. de sel
3 oeufs
200 gr. de farine de blé
2 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
50 gr. d' amandes hachées

- 1 Beurrez et farinez le moule. Coupez grossièrement le chocolat et faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Prélevez 1 c. à soupe de chocolat blanc pour la décoration et réservez. Prélevez 1 c. à soupe bombée d'amandes pour la décoration et réservez. Préchauffez le four.

Four électrique : 170 °C

Four à chaleur tournante : 150 °C

- 2 Préparation de la pâte à gâteau:

Placez le beurre dans un récipient et travaillez-le au batteur électrique à vitesse lente. Ajoutez progressivement le sucre et le sel jusqu'à obtention d'une masse homogène. Ajoutez le chocolat blanc fondu et mélangez, puis incorporez les œufs un à un (un œuf toutes les 30 sec.) en travaillant à vitesse rapide. Mélangez la farine et la levure chimique puis incorporez à la préparation, en battant à vitesse moyenne. Incorporez les amandes et mélangez. Versez la pâte dans le moule.



- ③ Placez au four.

Position de la grille : Milieu

- ④ Posez le moule sur une grille et laissez refroidir.

⑤ **Préparation de la décoration:**

Faites dorer les amandes dans une poêle antiadhésive et laissez refroidir. Placez le reste du chocolat fondu dans un petit sac congélation, coupez un petit coin et versez le chocolat en filet sur le blondie. Parsemez d'amandes hachées avant que le chocolat ne durcisse. Découpez le gâteau en petites parts individuelles.

Conseils

- Le blondie peut être congelé.

