

Blondie

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 70g d'œuf
- 120g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 110g de sucre de canne roux
- 100g de pépites de chocolat (ou moins, ou plus, selon vos envies)

Préparation

1. Recette :Rendre le beurre pommade, et y ajouter le sucre et le sirop d'érable.
2. Bien mélanger, puis ajouter les œufs, la vanille, la farine, le sel et le bicarbonate de sodium.
3. Une fois que la pâte est bien homogène, ajouter les pépites de chocolat.
4. Verser alors la pâte dans un moule carré ou rectangulaire (format environ 33x23cm), et enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes.
5. Laisser refroidir avant de démouler et de découper.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com