

Ingrediënten

- 125 g de beurre pommade
- 60 g de sucre de canne
- 40 g de sucre cristal
- 1 œuf
- 1 c. à c. de vanille en poudre
- 140 g de farine
- 180 g de chocolat au lait



Recept

1. Déposez le beurre dans un saladier et réduisez-le à l'aide d'une fourchette. Incorporez le sucre cristal ainsi que le sucre de canne.
2. Ajoutez l'œuf, l'extrait de vanille et la farine. Mélangez énergiquement jusqu'à obtenir une belle pâte crémeuse.
3. Concassez grossièrement le chocolat au lait et ajoutez-le au mélange. Beurrez votre moule et déposez la pâte. Parsemez ensuite le gâteau avec le reste de chocolat.
4. Enfourez 30 min à 180 °C. Démoulez et servez votre blondie aux pépites de chocolat !



Bron



<https://larecette.net/le-blondie-un-cookie-gateau-aux-pepites-de-chocolat>

Ingrediënten

- Beurre pommade : **125 g**
- Sucre muscovado : **60 g**
- Sucre cristal : **40 g**
- Oeuf : **1**
- Extrait de vanille : **1 Cuillère à café**
- Farine : **140 g**
- Chocolat au lait : **180 g**

Calories = Elevé



Très facile



10 min



35 min



Bon marché



Crédit photo : Sybille Joubert

Recept

- 1 Préchauffez le four à 170 °C.
- 2 Coupez le chocolat en petits morceaux.
- 3 Mélangez le beurre et les sucres à la main, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- 4 Ajoutez l'œuf, la vanille et la farine (C'est le même principe que pour les cookies).
- 5 Mélangez puis ajoutez les 3/4 du chocolat et mélangez à nouveau.
- 6 Versez la pâte dans un moule de 18 cm de diamètre, beurrez.
- 7 Parsemez du reste de chocolat.
- 8 Etalez bien la pâte à l'aide d'une spatule et enfournez 35-40 min.

Astuces et conseils pour Le blondie

C'est aussi très bon avec du chocolat blanc!

Bron



<https://www.cuisineactuelle.fr/recettes/le-blondie-296769>

Info Martine Lycke 31/12/2019

Sucre muscovado -> rietsuiker of bruine suiker

Springvorm van 20 cm bekleden met bakpapier

In kom:

125 g boter op kamertemperatuur

40 g kristal suiker

60 g rietsuiker

Mengen

Toevoegen:

1 ei

1 tl vanille extract

140 g bloem

Mengen

180 g zwarte chocolade in stukjes hakken

Deel van de chocolade mengen bij het deegmengsel

Springvorm van 22 cm gebruikt, mocht nog kleiner

En rest van de chocolade in het midden van de vorm op het deeg leggen

Oven: 180°C 30 minuten

Opletten bij uitnemen vorm uit de oven liep olie uit de vorm !!

Fotos

