



### Conseils

Si le moule est plus grand, il faudra adapter la quantité de chocolat en conséquence. Les blondies seront moins hauts et le temps de cuisson réduit de quelques minutes.



Conservation: 2-3 jours au réfrigérateur, dans un emballage hermétique.

# Blondies Caotina®



Pour 12 pièces



Préparation  
30 minutes



Cuisson  
35 minutes



Pour un moule d'env.  
15 × 25 cm, entièrement  
chemisé de papier  
sulfuré

## Il te faut ...

100 g	de beurre
200 g	de crème fraîche
2	œufs
50 g	de sucre
1 pincée	de sel
75 g	de Caotina Blanc en poudre
120 g	de farine blanche
50 g	d'amandes effilées, finement écrasées
1 cc	de levure chimique
75 g	de chocolat blanc
20 g	d'amandes effilées

## C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Faire fondre le beurre, laisser refroidir, ajouter la crème fraîche.
- ♥ Fouetter les œufs, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'un appareil clair et mousseux. Mélanger le Caotina Blanc, la farine, les amandes et la levure chimique. Incorporer cette préparation et le mélange au beurre-crème à l'appareil aux œufs et remuer brièvement. Verser la pâte dans le moule graissé.
- ♥ Couper le chocolat en douze morceaux, les enfoncer dans la pâte à intervalles réguliers. Répartir les amandes effilées par-dessus.
- ♥ Cuisson: 30–35 min dans la partie basse du four préchauffé à 180 °C.
- ♥ Sortir le gâteau du four et laisser refroidir dans le moule. Couper le gâteau en dés et saupoudrer de sucre glace.



Tout le monde connaît les brownies, et pourquoi pas des blondies? 😊