Betty Bossi

BLONDIES

Mise en place et préparation:
env. 20 min
Cuisson au four: env. 30 min
Pour le moule à brownies et à gâteaux «Toboggan», petit fond mobile, graissé, ou un moule à charnière carré d'env. 23 cm, fond chemisé de papier cuisson, bord graissé
Pour 50 pièces

- **150 g de farine**
- **150 g de sucre**
- **½ c. c. de poudre à lever**
- **¼ de c. c. de sel**
- **200 g de chocolat blanc,** haché finement
- **200 g d'amandes effilées**
- **100 g de beurre,** fondu, refroidi
- **1 dl de lait**
- **3 œufs**

1. Mélanger dans un grand bol la farine et tous les ingrédients, amandes comprises. Mélanger beurre, lait et œufs, ajouter, travailler en pâte lisse, remplir le moule préparé.
2. **Cuisson:** env. 30 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, découper en petits cubes, démouler, laisser refroidir sur une grille.

   Conservation: emballé dans du film alimentaire, env. 1 semaine au réfrigérateur.

   Suggestion: décorer de copeaux de chocolat blanc.

Pièce: 89 kcal, lip 5 g, glu 8 g, pro 2 g

Recette Betty Bossi
Gâteaux sur plaque & brownies / 2016
© Betty Bossi SA
www.bettybossi.ch