Blondie au chocolat blanc

Le cousin blond du brownie, parfumé à la vanille et au sucre roux, avec des morceaux de chocolat blanc fondants. Tendre, caramélisé et irrésistible.

8 personnes	12 min préparation	22 min cuisson	34 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 120 g de beurre
- 150 g de sucre roux
- 2 œufs
- 170 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 150 g de chocolat blanc

Préparation

1. Préchauffer le four à 175°C et chemiser un moule carré de 20 cm.
2. Couper 50 g de chocolat blanc en morceaux à la main et réserver.
3. Mettre le beurre et le sucre roux dans le bol et faire fondre.
   3 min / 60°C / vitesse 2
4. Ajouter les œufs, le sucre vanillé, le sel et la farine et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Ajouter le reste du chocolat blanc concassé et mélanger en sens inverse.
   10 sec / vitesse 2 / sens inverse
6. Verser dans le moule, parsemer des morceaux réservés et cuire 22 minutes à 175°C.

Le conseil de Tiha
Il doit rester un peu mou au centre à la sortie du four, il raffermit en refroidissant.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique.