



Blondies

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour une dizaine de blondies

Ingrédients

- 3 œufs
- 100 g d'huile de coco vierge Rapunzel
- 110 g de sucre de canne blond
- 100 g de farine sans gluten
- 70 g de noix de pécan ou noisettes finement hachées Rapunzel
- 200 g de chocolat de couverture noir Hand in Hand Rapunzel
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de vanille bourbon en poudre Rapunzel

Matériel

- 1 plat 20 x 20 cm

1. Préchauffer le four à 175 °C. Recouvrir le fond du plat de papier sulfurisé.
2. Couper le chocolat en copeaux. Réserver.
3. Fouetter ensemble les œufs et l'huile de coco.
4. Ajouter le sucre, la farine, le sel et la vanille puis bien mélanger.
5. Déposer les copeaux de chocolat et les noix de pécan ou noisettes sur le papier sulfurisé puis verser la pâte et répartir uniformément.
6. Cuire au four environ 20 à 25 min à 175 °C.
7. Laisser refroidir, couper en petits carrés et déguster.