

## BLONDIES – « version blonde des brownies »

**Préparation : 20 mn**

**Cuisson : 35 mn**

Pour 8 personnes (très gourmandes)

3 œufs

170 gr de beurre ramolli (comme de la crème épaisse)

65 gr de framboises

65 gr de cerneaux de pacanes ou de noix

100 gr de pépites de chocolat blanc ou de chocolat blanc grossièrement haché

1 cuil. à soupe d'extrait de vanille

1 cuil. à café de levure chimique

1. **Allumez** le four à 180 °C (th 6). Tapissez de papier sulfurisé un moule de 20 x 30 cm. Battez les œufs dans un bol
2. **Fouettez** le beurre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Ajoutez les œufs et la vanille.
3. **Tamisez** la farine et la levure puis incorporez-les à la préparation. Ajoutez les framboises, les noix et le chocolat en mélangeant.
4. **Versez** dans le moule et glissez au four 30 à 35 mn : vérifiez la cuisson de la pâte en piquant au centre (elle doit être juste prise, sinon les blondies seront trop secs). Retirez du four, démoulez encore tiède et découpez aussitôt.

Notes :

- le chocolat blanc Nestlé coupé assez gros convient.
  - les framboises même congelées sont fragiles, mettez en dernier, ou commencez à verser la pâte dans le moule, répartissez les, puis versez le reste de la pâte.
  - Temps de cuisson : si votre moule est de taille différente, ajuster le temps de cuisson : par exemple, pour un moule de 24 x 14, 30 minutes à 180 °C puis 15 mn à 160 °C.

Merci Catherine