



Blondies à la pâte de speculoos

Préparation : 15 minutes

Pour un carré à entremets de 17 x 17 cm :

- 150 g de cassonade
- 45 ml d'huile neutre
- 80 g de pâte de speculoos
- 125 g de farine
- 1/2 càc de levure chimique
- 1/4 càc de sel
- 1 oeuf
- 1/2 càc d'extrait de vanille liquide
- 80 g de chocolat noir cassé en petits morceaux (ou pépites de chocolat)

Préchauffer le four à 180°.

Bien graisser les bords du carré à entremets et le poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mettre l'huile, la pâte de speculoos et la cassonade dans une casserole et chauffer à feu doux. Mélanger jusqu'à obtention d'un appareil souple (quelques minutes suffisent ; attention, la pâte peut vite accrocher au fond de la casserole !). Laisser refroidir.

Vous pouvez vous passer de cette étape de «réchauffage» si votre pâte de speculoos est suffisamment souple (à température ambiante - si vous venez juste de la réaliser par ex) ; dans ce cas, il vous suffira simplement de mélanger la pâte avec l'huile et le sucre.

Dans un bol, mélanger la farine, la levure et le sel.

Incorporer l'oeuf et l'extrait de vanille dans le mélange sucre-speculoos. Ajouter les ingrédients secs et mélanger. Ajouter le chocolat en morceaux.

Etaler l'appareil dans le carré à entremets à l'aide d'une cuillère.

Cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les bords commencent à brunir. Les amateurs de pâte peu cuite laisseront 20 minutes.

Laisser tiédir dans le moule, puis couper en carrés.

Déguster tiède ou complètement refroidi.