

Blondie à la confiture de lait



Attention tuuuuuerie en vue ! Depuis le temps que j'avais cette idée de blondie en tête je la réalise enfin ! Un terrible blondie entièrement à la confiture de lait. Vous imaginez ?! Un blondie c'est dément, la confiture de lait c'est irrésistible alors les deux ensemble c'est juste à tomber ! Ce blondie est un peu "chewy" et les endroits où il y a de la confiture de lait sont.....MIAM ! Je vous conseille vraiment de tester mon blondie à la confiture de lait, vous ne serez pas déçu croyez-moi !

Pour environ 16 carrés

Ingrédients:

175g de chocolat blanc, grossièrement haché

115g de beurre

250g de farine

1c. à café de levure chimique

1/4c. à café de sel

200g de sucre

2 oeufs

180g de confiture de lait + 9c. à café

Préparation:

Préchauffez le four à 170°C.

Tapissez un moule carré de papier sulfurisé.

Faites fondre le chocolat blanc haché et le beurre au bain-marie tout en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez légèrement refroidir.

Dans un saladier, tamisez la farine avec la levure et le sel.

Dans un autre saladier, battez les oeufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger, mousseux et légèrement épais. Incorporez alors le chocolat fondu puis les ingrédients secs sans cesser de battre.

Ajoutez les 180g de confiture de lait et mélangez bien de façon à avoir une préparation bien homogène.

Transvasez la pâte à blondie dans le moule et parsemez des cuillères à café de confiture de lait par-ci par-là. Enfourez pour 35 à 40min.

Laissez bien refroidir le blondie avant de le démouler et de le couper en 16 carrés environ. Vous pouvez le déguster aussitôt ou l'entreposer au réfrigérateur. Le blondie est meilleur et plus "chewy" après un passage au frais.