

Blondie au café et aux pépites de chocolat



Demain c'est mercredi ! Alors pour votre goûter je vous propose un délicieux blondie au café et aux pépites de café. C'est mon premier blondie et j'ai décidé qu'à la place du chocolat blanc je mettrais du chocolat au café et cette petite création était une très bonne idée car c'était vraiment déééélicieux, à fondre de plaisir, parfait pour le thé ou le café du quatre heures.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

180g de chocolat au café Nestlé Dessert®

120g de beurre

150g de sucre roux en poudre

3 oeufs

120g de farine

100g de pépites de chocolat noir

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Hachez grossièrement le chocolat au café. Mettez-le avec le beurre dans un saladier, faites-les fondre au four à micro-ondes, puis lissez le mélange.

Battez le sucre roux et les oeufs dans un autre saladier jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le mélange chocolaté et battez l'ensemble.

Tamisez la farine au-dessus du saladier et incorporez-la. Ajoutez la moitié des pépites de chocolat et mélangez rapidement.

Versez la pâte dans un moule carré tapissé de papier sulfurisé, puis enfournez et faites cuire pendant 25 à 30min.

Laissez refroidir avant de démouler et de découper des morceaux. Bonne dégustation !