

# Blondie aux pépites de chocolat

- Une délicieuse recette de blondie aux pépites de chocolat!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
25 MIN

TEMPS TOTAL  
35 MIN

PORTIONS  
12

## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de beurre fondu et refroidi
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2 gros œufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé de sel kosher
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 tasse et demie (375 ml) de pépites de chocolat semi-sucré ou au lait
- 1 tasse (250 ml) de pacanes (optionnel)

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Bien graisser un plat pyrex de 9 x 13.
3. Battre le sucre, la cassonade et le beurre en crème jusqu'à ce que la texture soit légère (environ 3 minutes).
4. Ajouter les œufs, la vanille, le sel, la farine et la poudre à pâte. Bien mélanger.
5. Ajouter le chocolat et les pacanes.
6. Étendre dans le plat.
7. Faire cuire pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
8. Laissez refroidir et couper en morceaux.

*Une délicieuse recette de blondie aux pépites de chocolat noir... C'est comme un brownie. Super facile à faire et se conserve bien.*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)