

Blondie Vanille-chocolat aux pistaches et noix de cajou

Pour 1 CERCLE DE 18 CM

1 oeuf

125 gr de beurre doux MOU

140 gr de Farine

100 gr d'un mélange de sucres : Crystal, muscovado et cassonade (flottantes)

1 Sachet de sucre Vanillé et 1 cuillère à café d'extrait de vanille

150 gr de chocolat noir

50 gr d'un mélange de Pistaches non salées et Noix de Cajou



Fait bouillir la marmite
Cuisine
de Gut



Étapes

- Préchauffez votre four à 180°C.
- Couper le chocolat au couteau et écraser les fruits secs. Mettre de côté.
- Dans un saladier ou le bol de votre robot fouetter énergiquement le beurre mou et les sucres jusqu'à obtenir une crème.
- Ajouter l'oeuf, le sucre vanillé et l'extrait de vanille. Ajouter la farine et la moitié du chocolat.
- Fouetter à nouveau, puis à l'aide d'une maryse récupérer le tout et le placer à l'intérieur d'un cercle de 18 cm posé sur une feuille de cuisson.
- Egaliser le dessus avec une spatule
- Enfourner et cuire 35 minutes environ.
- Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.
- Laisser complètement refroidir avec de démouler.
- Déguster le jour même

