

BLONDIE CHOCOLAT BLANC ET FRAISES

Ingrédients : pour ± 16 portions

- 4.2 oz (120 g) de pépites de chocolat blanc (si vous utilisez des pépites de chocolat, calculer $\frac{3}{4}$ tasse)
- $\frac{1}{4}$ tasse (60 g) de beurre (demi-sel ou doux)
- $\frac{1}{3}$ tasse + 1 c. à soupe (80 g) de sucre
- 1 œuf
- $\frac{2}{3}$ lb (300 g) de fraises (soit $1 \frac{1}{4}$ tasse /200 g en petits dés + 100 g (4-5 fraises environ) pour le décor)
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse + $1 \frac{1}{2}$ c. à soupe (130 g) de farine
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 350 °F (180 °C). Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. (J'ai fait cette étape au micro-ondes en plusieurs courtes séquences)
2. Pendant ce temps, fouettez le sucre et l'œuf (au robot, fouet électrique ou manuel), ajoutez-y le chocolat blanc et beurre fondus ainsi que l'extrait de vanille, mélangez bien puis incorporez la farine et levure. Une fois bien mélangé, ajoutez les 200 g de fraises préalablement coupés en petits cubes. Mélangez délicatement et versez la préparation dans un moule préalablement beurré.
3. Coupez ensuite les fraises restantes dans la longueur, puis répartissez les tranches de fraises comme vous le souhaitez sur le gâteau. Abaissez le four à 338 °F (170° C) et enfournez pour 25 à 30 minutes. (*50 minutes pour moi, et je n'ai pas abaissé la température du four*)

Source : *Le journal des Femmes*

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/1006707-blondie-chocolat-blanc-fraises>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 17 juillet 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/07/blondie-chocolat-blanc-et-fraises.html>