

Blondie aux pépites de fudge au caramel

Ingrédients :

- 125 g de beurre
- 180 g de sucre roux
- 2 oeufs
- 175 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 70 g de pépites fudge caramel de Vahiné

Préparation :

Préchauffez votre four à 180° C.

Faites fondre le beurre dans une grande casserole, à feu doux.

Lorsque le beurre est fondu, retirez la casserole du feu, ajoutez le sucre et mélangez bien.

Ajoutez les oeufs un par un en mélangeant bien à chaque ajout.

Ajoutez la farine, le sel, la levure chimique et les pépites de fudge, puis mélangez.

Versez dans un moule beurré et enfournez pendant 15/20 minutes environ (selon votre four).

Une lame de couteau insérée au centre du gâteau doit ressortir sèche.

<http://philomavie.blogspot.com>