

# Blondies à l'érable et à l'arachide

Bedon Gourmand

## Ingrédients

- 1/2 tasse de beurre non salé fondu
- 2 oeufs
- 2 c. à thé de vanille
- 3/4 tasse de beurre d'arachide naturel (pris du Kraft crémeux)
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 1/4 tasse de farine
- 3/4 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de sel
- Glace à l'érable

## Préparation

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre, les oeufs et la vanille. Ajouter le beurre d'arachide et le sirop, et mélanger. Ajouter la farine, la poudre à pâte et le sel, et mélanger. Verser la pâte dans un moule de 8 x 8 po beurré et fariné. Lisser le dessus.
2. Cuire au four préchauffé à 325F (160C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre du gâteau en ressorte avec quelques miettes humides. Laisser refroidir complètement. Arroser de la glace. Laisser reposer quelques minutes afin que la glace fige, puis couper en carrés.

**PS: pour la cuisson, j'ai fait cuire 25 minutes à 325F et ensuite 15 minutes à 350F.**

### Glace à l'érable

- Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger 1 c. à table de sirop d'érable et 2 c. à table de sucre à glacer.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 25 à 30 minutes

Portions: 16

Source: Coup de Pouce / Avril 2018