

Blondies aux pommes (16 carrés)

Ingrédients:

10 oz (300 g) de chocolat blanc, haché (mis pastilles de chocolat à fondre)
1/2 tasse (125 g) de beurre
1/2 tasse (100 g) de sucre
2 gros oeufs, légèrement battus
1 1/4 tasse (170 g) de farine
1 grosse pomme Granny Smith, pelée, parée et râpée
1/3 tasse (50 g) de noix de macadam, hachées grossièrement (mis, pacanes)

Étapes:

Préchauffer le four à 180°C (350°F).
Chemiser un moule carré de 20 cm (8 po) de papier parchemin.

Dans un petit saladier, placé au-dessus d'une casserole d'eau frémissante, faire fondre doucement 7 oz (210 g) de chocolat blanc avec le beurre en mélangeant jusqu'à ce que la texture soit homogène. Laisser tempérer 10 minutes.

Au mélange de chocolat fondu, ajouter le sucre et les oeufs. Mélanger jusqu'à consistance homogène. Ajouter ensuite la farine, le reste de chocolat haché (90 g /3 oz), la pomme râpée et les noix de macadam. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés.

Verser la préparation dans le moule préparé puis enfourner sur la grille du milieu du four pour 35 minutes. Laisser complètement refroidir avant de couper en carrés.

Source: Tiré du livre [Pomme D'Isabelle Lambert](#)

Par: [Blanc-manger](#)