



Blondies aux amandes & framboises



INGRÉDIENTS

Pour 16 gros morceaux
ou 24 petites portions

- 220 g de beurre
- 250 g d'édulcorant à base de stévia (édulcorant 1:1)
- 3 oeufs
- 200 g de farine fermentante
- 100 g de poudre d'amande
- 50 ml de lait
- 1 c. à c. d'extrait d'amande (en option)
- 125 g de framboises surgelées
- 25 g d'amandes effilées

PRÉPARATION

Préchauffer à four à 180°C. Recouvrir une plaque de cuisson carrée de papier sulfurisé.

Faire fondre le beurre et attendre qu'il soit à température ambiante.

Réserver une c. à s. de l'édulcorant. Mélanger le reste avec le beurre et fouetter.

Ajouter ensuite les oeufs un à un.

Ajouter la farine et la poudre d'amande à la préparation et mélanger à l'aide d'une spatule.

Mélanger l'extrait d'amande au lait et verser le lait aromatisé sur la préparation. Mélanger une dernière fois.

Ecraser les framboises à la fourchette et ajouter la c. à s. d'édulcorant.

Déposer la pâte sur la plaque de cuisson et la lisser. Déposer les framboises écrasées et les étendre à l'aide d'un couteau pour créer un bel effet. Saupoudrer d'amandes effilées.

Enfourner pendant 20-25 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Laisser refroidir les *blondies* avant de faire les parts

ASTUCE

Vous pouvez réduire la quantité de beurre à 180 g. Votre *blondie* sera un peu plus compact, mais tout aussi délicieux.



POUR 1 GROSSE PORTION

*par rapport
à une version sucrée

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

WWW.EDULCORANTS.EU