

Blondie aux framboises à l'amidon de maïs



8

Ingrédients

- 160 g d'amidon de maïs
- 180 g de beurre
- 220 g de sucre roux
- 4 œufs
- 100 g de poudre d'amandes
- ½ cuillère à café de sel
- 200 g de chocolat blanc
- 100 g de noix de pécan
- 250 g de framboises
- 1 gousse de vanille

1. Préchauffez le four à 160°C. Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et prélevez les grains à l'aide de la pointe du couteau.
2. Faites dorer à sec les noix de pécan à la poêle puis hachez-les grossièrement.
3. Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la vanille.
4. Faites fondre le beurre à feu très doux avec le chocolat blanc, mélangez avec une cuillère en bois et ajoutez-le à la préparation.
5. Ajoutez l'amidon de maïs, la poudre d'amandes et le sel. Mélangez bien. Ajoutez-les noix de pécan et les framboises.
6. Versez la préparation dans un moule rectangulaire beurré et fariné. Enfourez 45 minutes.

Recette extraite du livre Healthynomie d'Émilie Laraison

