



TOFFEE BLONDIES - CANADA



Ingrédients pour 4-6 personnes

- 60 g de beurre demi-sel (fondu)
- 20 g de beurre d'érable (peut être remplacé par du sirop d'érable)
- 80 g de sucre roux
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 130 g de farine
- 50 g de crème épaisse
- 50 g de noix de pécan
- 150 g de Toffee maison (75 g beurre doux + 50 g sucre blanc + 50 g cassonade)
- Une pincée de levure chimique (3g) et une pincée de bicarbonate de soude (3g)

Faire en avance le Toffee maison comme un caramel classique. Laisser refroidir sur du papier cuisson. Dans un grand bol, faire ramolir du beurre à température ambiante. Ajouter la crème et le sucre roux. Ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf, l'extrait de vanille, le beurre d'érable, la levure et le bicarbonate. Ajouter progressivement la farine, tout en mélangeant, jusqu'à homogénéisation. Mettre du papier aluminium sur une plaque, beurrer légèrement et verser le mélange. Faire cuire 10min à 180°C. Recouvrir de petits morceaux/éclat de caramel Toffee et de noix de pécan. Continuer de cuire 15-20min à 180°C. Laisser refroidir, puis couper en petits carrés avant de servir. Leusses-tu cru ? C'est la recette la plus facile que j'ai raté.