



Desserts

## **M&M blondies**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

220 grammes M&M's  
1/2 cuillère à café levure en poudre  
120 grammes de beurre (fondu)  
200 grammes de cassonade  
120 grammes de farine  
1/4 cuillère à café sel  
1 œuf (gros)

### **Méthode de préparation**

1. Préchauffez le four à 175°C. Recouvrez une forme à brownie avec du papier de cuisson.

Dans un plat mélangez petit à petit le sucre avec l'œuf puis le beurre fondu. Dans un autre plat mélangez la farine, la levure et le sel.

Ajoutez le plat d'ingrédients secs au mélange de beurre et continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajoutez ensuite 2/3 des M&M's.

Versez la pâte dans la forme à gâteau et décorez le dessus avec le reste des M&M's. Enfourez 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les bords soient bien dorés. Veillez à ce que le cake soit encore un peu mou au milieu pour que les carrés ne durcissent pas trop en refroidissant.

Laissez refroidir au moins 20 minutes avant de couper le cake en petits carrés.

### **Ustensiles de cuisine**

Forme à brownie  
Papier de cuisson

