

BLONDIE AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

Ingrédients

- 225 G DE BEURRE
- 350 G DE SUCRE ROUX
- 275 G DE FARINE
- 2 ŒUFS
- 1 C. À S. D'EXTRAIT DE VANILLE
- UNE PINCÉE DE SEL
- 100 G DE CHOCOLAT BLANC EN PETITS MORCEAUX
- 100 G DE FRAMBOISES SURGELÉES
- 1 BOUTEILLE DE LIEFMANS FRUITESSE
- 150 G DE SUCRE

RECETTE

1. Beurrez un moule et déposez-y une feuille de papier sulfurisé. Entre-temps, faites préchauffer le four à 200 °C.
2. Faites fondre le beurre et mélangez le beurre fondu avec le sucre jusqu'à obtention d'un tout homogène. Ajoutez-y les œufs un à un en remuant.
3. Intégrez la vanille et mixez pendant quelques minutes à grande vitesse. Ensuite, ajoutez la farine et la pincée de sel au mélange.
4. Mixez à nouveau brièvement, à grande vitesse, puis ajoutez les framboises surgelées et le chocolat blanc, et incorporez-les délicatement à la pâte à l'aide d'une spatule.
5. Versez le mélange dans le moule et faites cuire au four préchauffé pendant 30 à 35 minutes.
6. Pendant ce temps, commencez le sirop. Versez la Liefmans et le sucre dans un poêlon et faites cuire à feu doux. L'objectif est de faire réduire le mélange de moitié, sans le faire bouillir.
7. Sortez le blondie du four et servez-le avec le délicieux sirop à la Liefmans. Bon appétit !



Liefmans
ON THE ROCKS