



## TIPP

FÜR EINE GRÖßERE FORM ENTSPRECHEND MEHR SCHOKOLADENSTÜCKE VERWENDEN.  
DIE BLONDIES WERDEN WENIGER HOCH UND DIE BACKZEIT VERKÜRZT SICH UM EINIGE MINUTEN.



HALTBARKEIT: LUFTDICHT VERPACKT IM KÜHLSCHRANK 2 - 3 TAGE.

# Caotina® BLONDIES



Für 12 Stück



Zubereiten  
30 Minuten



Backen  
35 Minuten



Für eine Backform von  
etwa 15 × 25 cm, ganz  
mit Backpapier ausgelegt

## DU BRAUCHST ...

100 g Butter  
200 g Crème fraîche  
2 Eier  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
75 g Caotina Blanc  
120 g Weissmehl  
50 g Mandelblättchen,  
fein zerdrückt  
1 TL Backpulver  
75 g weisse Schoko-  
lade  
20 g Mandelblättchen  
wenig Puderzucker

## SO EINFACH GEHT'S:

- ♥ Butter schmelzen, abkühlen, Crème fraîche darunterrühren.
- ♥ Eier, Zucker und Salz hell und schaumig rühren. Caotina Blanc, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit der Buttermischung kurz unter die Eimasse rühren. Teig in die vorbereitete Form geben.
- ♥ Schokolade in 12 Stk. teilen, diese in regelmässigen Abständen in den Teig drücken. Mandelblättchen darauf verteilen.
- ♥ Backen: 30 - 35 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens.
- ♥ Herausnehmen, in der Form auskühlen. Gebäck in Würfel schneiden, mit Puderzucker bestäuben.



BROWNIES KENNEN ALLE,  
WIE WÄRE ES STATTDessen MIT BLONDIES? 😊



## CONSEILS

SI LE MOULE EST PLUS GRAND, IL FAUDRA ADAPTER LA QUANTITÉ DE CHOCOLAT EN CONSÉQUENCE. LES BLONDIES SERONT MOINS HAUTS ET LE TEMPS DE CUISSON RÉDUIT DE QUELQUES MINUTES.



CONSERVATION: 2 - 3 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR, DANS UN EMBALLAGE HERMÉTIQUE.

# BLONDIES Caotina®



Pour 12 pièces



Préparation  
30 minutes



Cuisson  
35 minutes



Pour un moule d'env.  
15 × 25 cm, entièrement  
chemisé de papier  
sulfuré

## IL TE FAUT ...

100 g de beurre  
200 g de crème fraîche  
2 œufs  
50 g de sucre  
1 pincée de sel  
75 g de Caotina Blanc  
120 g de farine blanche  
50 g d'amandes effilées, finement écrasées  
1 cc de levure chimique  
75 g de chocolat blanc  
20 g d'amandes effilées

## C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

- ♥ Faire fondre le beurre, laisser refroidir, ajouter la crème fraîche.
- ♥ Fouetter les œufs, le sucre et le sel jusqu'à l'obtention d'un appareil clair et mousseux. Mélanger le Caotina Blanc, la farine, les amandes et la levure chimique. Incorporer cette préparation et le mélange au beurre-crème à l'appareil aux œufs et remuer brièvement. Verser la pâte dans le moule graissé.
- ♥ Couper le chocolat en douze morceaux, les enfoncer dans la pâte à intervalles réguliers. Répartir les amandes effilées par-dessus.
- ♥ Cuisson: 30 - 35 min dans la partie basse du four préchauffé à 180°C.
- ♥ Sortir le gâteau du four et laisser refroidir dans le moule. Couper le gâteau en dés et saupoudrer de sucre glace.



TOUT LE MONDE CONNAÎT LES BROWNIES,  
ET POURQUOI PAS DES BLONDIES? 😊