

Blondies à la noix de coco

Ingredients

- 1 tasse de farine tout usage
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 6 c. à soupe de beurre
- 1 3/4 tasses de sucre brun clair
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 gros oeufs
- 1 1/2 tasses de pacanes hachées grossièrement
- 3/4 tasse de noix de coco en flocons

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
3. Dans le micro-pichet faire fondre le beurre 1 min au micro-onde.
4. Dans le batteur mélangeur, incorporer la cassonade et la vanille; ajouter les œufs, en remuant jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.
5. Incorporer le mélange de farine au mélange de sucre jusqu'à homogénéité. Incorporer la noix de coco et les pacanes.
6. Étendre la pâte uniformément dans le moule UltraPro carré.
7. Cuire au four jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré à 2 pouces du bord du moule en ressorte propre, environ 30 minutes. Ne pas trop cuire ; les blondies se raffermiront en refroidissant.
8. Laisser refroidir complètement dans le moule sur une grille.
9. Une fois refroidi, couper dans le sens de la longueur en 4 bandes puis couper chaque bande dans le sens de la largeur en 6 morceaux