



PYREX



Dancing Cuisine

présente

Recette

Blondie noix de Pécan et pommes

Energie : New Orlean's Groove



4 personnes

préparation 15 min

Cuisson 25 min

Ingrédients:

. Farine type 55%	145 g	. Oeuf entier	1 pièce
. Levure chimique	6 g	. Noix de pécan	75 g
. Sel fin	pincée	. Pomme Golden	1 pièce
. Beurre fondu	115 g	. Sucre vergeoise	175 g



Etapes :

- 1- Mélanger la farine, le sel, la levure chimique.
- 2- Faire fondre le beurre.
- 3- Ajouter le beurre fondu au sucre vergeoise, puis ajouter l'œuf.
Mélanger.
- 4- Verser la farine en pluie sur le mélange.
- 5- Eplucher la pomme puis la tailler en morceaux (gros cubes).
- 6- Mélanger les pommes, les noix de pécan au reste de l'appareil.
- 7- Beurrer les moules puis cuire au four à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

Notes perso

Le + PYREX

