



## **Blondie aux M&M'S**

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 18

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

- ½ tasse de beurre, ramolli
- 2 tasses de cassonade
- 2 œufs
- 1 c. thé d'essence de vanille
- 2 tasses de farine
- 1 c. thé de sel
- 2 c. thé de poudre à pâte
- 1 ¼ tasse de mini M&M'S

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, battre le beurre et la cassonade ensemble jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.
3. Ajouter les œufs et la vanille. Bien mélanger.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte.
5. Ajouter le mélange de farine au mélange de beurre. Bien incorporer.
6. Ajouter 1 tasse des minis M&M'S.
7. Bien incorporer. Déposer le tout dans le fond d'un plat 9 par 13 préalablement graissé.
8. Étendre le mélange uniformément dans le plat.
9. Parsemer le reste des M&M'S sur le mélange.
10. Enfourner pendant 25 à 28 minutes.

11. Couper en 18 morceaux. Déguster.