

Temps de cuisson : 25 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 18



Blondie aux M&M'S

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. de poudre à pâte
- 1 ¼ tasse de mini M&M'S

Marche à suivre :

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.