

Biscoff® Blond

10 étapes
12 portions

Apportez un peu de délicieux à votre dessert glacé traditionnel en ajoutant une touche de Biscoff®.

Ingrédients

300 g + 500 g (pour la garniture) pâte à tartiner Biscoff®
120 g de miettes de biscuits Biscoff®
12 biscuits Biscoff® + extra pour la garniture
186 g de beurre non salé
336 g de sucre fin granulé
330 g de cassonade claire
0,8 cuillère à café de sel
4 oeufs
500 g de farine
8 g de levure chimique
120 à 150 g de chocolat blanc (haché ou chips)

Préparation

1. Préchauffez le four à 170°C (340°F). Tapisser un moule de papier sulfurisé.

2. Mesurez le beurre et mettez sur le feu à feu moyen. Remuez jusqu'à fondre, retirez le feu, ajoutez les 300 g de pâte à tartiner Biscoff® et mélangez bien.

3. Dans le bol d'un batteur sur pied, mélangez le sucre et les œufs jusqu'à obtenir un mélange homogène et moelleux , avec le batteur encore en marche à lenteur, versez le mélange de beurre fondu et de Biscoff® et mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien combiné.

4. Passez la farine et la levure chimique sur le mélange et ajoutez une pincée de sel, mélangez doucement avec une spatule jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

5. Ajoutez maintenant les miettes de biscuits Biscoff® et le chocolat blanc haché, mélangez doucement jusqu'à ce que ce soit bien combiné.

6. Transférez la pâte dans le moule doublé et lissez-la avec une spatule.

7. Faites cuire les blondies pendant 25 à 30 minutes au four. Le centre devrait encore avoir un léger «balancement».

8. Laissez-le refroidir dans la plaque. Une fois refroidi, vous pouvez le mettre au réfrigérateur encore 1 ou 2 heures pour qu'il refroidisse complètement.

9. Sortez-le du réfrigérateur et du moule de cuisson et étale une épaisse couche de Biscoff® sur le dessus.

10 Décorez avec des miettes de biscuits Biscoff® et garnissez les pièces individuelles avec ce biscuit Biscoff® emblématique.