



BLONDIES DE PÂQUES

OVO



PRÉPARATION BLONDIES DE PÂQUES OVO

INGRÉDIENTS

200 g de beurre, à température ambiante
100 g de sucre
3 œufs, M
200 g de farine
2 cc de levure chimique
½ cc de sel
180 g d'Ovomaltine Crisp Müesli
20 petits œufs Ovomaltine

PRÉPARATION

1. Battre le beurre au fouet électrique jusqu'à ce qu'il soit tendre, ajouter le sucre.
2. Incorporer les œufs un à un à la pâte.
3. Dans un deuxième saladier, mélanger la farine, la levure chimique, le sel et l'Ovomaltine Crisp Müesli.
4. Incorporer délicatement les ingrédients secs à la préparation aux œufs.
5. Étaler la pâte dans un moule recouvert de papier cuisson (env. 20 cm x 30 cm).
6. Cuire les blondies pendant env. 20 min. au milieu du four préchauffé à 175°C (chaleur tournante).
7. Sortir du four, laisser refroidir quelques instants, décorer avec les petits œufs Ovomaltine et laisser totalement refroidir.
8. Couper en morceaux