



BLONDIES DE PÂQUES AU SNICKERS
RECETTE

BLONDIES DE PÂQUES AU SNICKERS



<?xml version="1.0"?>

TEMPS

35 min

INGRÉDIENTS

12 produits

QUANTITÉS

12 portions

Parsemés de morceaux de SNICKERS, ces savoureux blondies (brownies nature) en forme de demi-œuf de Pâques sont décorés de pastilles colorées pour un délice ludique et festif.

PARTAGER

- [Pinterest \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Facebook \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Twitter \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Download \(s'ouvre dans une nouvelle fenêtre\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine tout usage
- 1 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de sel
- 1/2 tasse de beurre doux
- 1 tasse de sucre brun
- 1 œuf
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 12 SNICKERS Minis hachés
- 1/2 tasse de glaçage à la vanille
- 28 g de pastilles type « candy melts » de couleur violette, fondues
- 28 g de pastilles type « candy melts » de couleur jaune, fondues
- 28 g de pastilles type « candy melts » de couleur bleue, fondues

INSTRUCTIONS

1. 1

Préchauffer le four à 180 °C. Graisser et chemiser un moule carré d'environ 23 cm de diamètre avec assez de papier cuisson pour recouvrir les bords. Mélanger la farine, la levure et le sel; réserver.

2. 2

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen, puis ajouter le sucre brun et mélanger. Ôter du feu. Verser dans un saladier et laisser refroidir complètement.

3. 3

Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger au fouet. Incorporer délicatement le mélange de farine, puis la moitié des SNICKERS Minis hachés. Verser la pâte dans le moule préparé et aplanir la surface.

4. 4

Enfourner à mi-hauteur pendant 20-25 minutes et vérifier la cuisson en enfonçant une pointe de couteau au centre: celle-ci devrait ressortir sèche hormis quelques miettes moelleuses. Laisser ensuite refroidir complètement sur une grille.

5. 5

Démouler et ôter le papier cuisson. Étaler le glaçage sur la surface. Découper 12 œufs dans le blondie à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm en forme d'œuf (réserver les restes pour une autre utilisation).

6. 6

Décorer les œufs avec des pastilles colorées de type « candy melts » fondues.

Parsemer avec les SNICKERS Minis hachés restants.

7.

Déguster vos blondies au SNICKERS.

8.

Conseil : À la place des pastilles fondantes « candy melts », il est possible d'utiliser des vermicelles sucrés de Pâques ou des tubes de glaçage aux couleurs pastel.

PLUS DE RECETTES SIMILAIRES.



[BOUCHÉES GLACÉES AU SNICKERS.](#)

Temps

10 min

Ingédients

4 produits

[VOIR DÉTAILS](#)



[CAFÉ GLACÉ AU SNICKERS](#)

Temps

20 min

Ingédients

7 produits

[VOIR DÉTAILS](#)



[GÂTEAU DE CRÊPES AU SNICKERS](#)

Temps

40 min

Ingédients

14 produits

[VOIR DÉTAILS](#)



[MINI-GÂTEAUX SNICKERS](#)

Temps

35 min

Ingédients

9 produits

[VOIR DÉTAILS](#)

Source URL: <https://www.snickers.fr/recipes/blondies-de-paques-au-snickers>