



THE J.M. SMUCKER Co

Blondie au pain d'épice

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A 24 N/A

Ingredients

- 1 tasse de beurre, fondu
- 1 1/2 tasse de cassonade, tassée
- 2 œufs
- 1/4 tasse de mélasse
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 2 1/4 tasse de farine tout usage Original Robin Hood®
- 2 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 c. à thé de cannelle moulue
- 1/4 c. à thé de muscade moulue
- Pincée de clou de girofle
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé de sel casher
- Crème au beurre au gingembre:
- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 2 c. à table de mélasse
- 2 tasses de sucre glace
- 1/2 c. à thé de gingembre moulu
- 1-2 c. à table de lait
- Gingembre cristallisé, haché, pour garnir, facultatif

Directions

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule de cuisson de 9 po x 13 po (3 L) et le tapisser de papier parchemin.

Step 2: Blondie:

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Ajouter le reste des ingrédients secs et remuer jusqu'à homogénéité. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient légèrement dorées et que le centre soit brillant. Laisser refroidir sur une grille. Le blondie rétrécira légèrement en refroidissant.

Step 3: Crème au beurre au gingembre:

Battre le beurre avec la mélasse, le sucre glace et le gingembre moulu dans un grand bol. Incorporer graduellement 1 c. à table (15 ml) de lait en battant. Ajouter plus de lait si nécessaire pour obtenir une texture lisse d'une consistance propice à être étalée.

Étaler le glaçage sur le blondie refroidi et garnir de gingembre cristallisé haché si désiré.

Images