

PRÉPARATION : 10 MINUTES

CUISSON : 50 MINUTES

RENDEMENT : 16 CARRÉS

BLONDIES À LA CLÉMENTINE



INGRÉDIENTS

1 tasse de farine tout usage

½ tasse de farine de blé entier

1 tasse de cassonade

¼ c. à thé de bicarbonate de soude

½ c. à thé de crème de tartre

2 clémentines entières, bien lavées et coupées en morceaux, sans les pépins et le pédoncule, avec la peau

3 œufs

1 tasse de yogourt grec nature

¾ tasse d'huile de canola

1 c. à soupe d'extrait de vanille

Garniture

¼ tasse de pépites de chocolat blanc (facultatif)

Valeur nutritive

Par portion : 1 carré

Calories	239 Kcal
Protéines	5 g
Glucides	26 g
Fibres	1 g
Sucres	17 g
Lipides	13 g
Gras saturés	2 g
Cholestérol	38 mg
Sodium	47 mg
Potassium	117 mg
Phosphore	58 mg

PRÉPARATION

- 1 Placer la grille au centre du four et préchauffer le four à 350 °F. Tapisser le fond d'un moule carré de 20 cm (8 po) de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté.
- 2 Dans un grand bol, mélanger les ingrédients secs. Réserver.
- 3 Dans un mélangeur, déposer les clémentines en morceaux, les œufs, le yogourt, l'huile et la vanille. Mixer jusqu'à l'obtention d'une texture assez lisse. Verser sur les ingrédients secs et bien mélanger à l'aide d'une spatule. Répartir la pâte dans le moule. Parsemer les pépites de chocolat blanc sur le dessus du gâteau.
- 4 Cuire au four environ 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le centre du gâteau en ressorte avec des grumeaux et que le dessus soit légèrement doré.
- 5 Laisser refroidir environ 10 minutes avant de démouler. Couper en 16 carrés. Servir tempérés ou froids.