

Blondies aux fraises et au citron

Blondies aux fraises et au citron ~ ces blondies faciles à la fraise sont humides et denses, (pensez aux sablés doux) avec beaucoup de petites poches confites grâce à une tasse de fraises fraîches coupées en dés dans la pâte. Le soupçon de citron rehausse la saveur des baies et donne à ces barres à la fraise une ambiance vive et acidulée.



3.57 de 2896 votes

Temps de préparation

15 min

Temps de cuisson

30 min

Cours: Dessert Cuisine: américaine Portions: 12 portions Valeur énergétique: 319 kcal

Auteur: [Sue Moran](#)

Ingrédients

blondinette

- 1 tasse (2 bâtonnets ou 228 grammes) de beurre non salé, à température ambiante
- 3/4 tasse (164 grammes) de sucre granulé
- 1 gros œuf
- 1/4 tasse (55 grammes) de jus de citron fraîchement pressé
- 2 1/4 tasses (306 grammes) de farine tout usage (utilisez la méthode des peluches / cuillère / niveau pour mesurer)
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 tasse (127 grammes) de fraises fraîches coupées en dés

glaçage

- 1 tasse (112 grammes) de sucre en poudre non tamisé, tamisé
- 1 cuillère à soupe de purée de fraises, vous aurez besoin d'environ 2 grosses fraises, instructions ci-dessous
- jus de citron environ 1 cuillère à soupe, ou juste assez pour éclaircir le glaçage à une consistance tartinable

Instructions

1. Préchauffer le four à 350F
2. Tapiser un moule carré de 9 pouces de papier parchemin à bords longs. Cela vous aidera à retirer les blondies pour un glaçage et un tranchage faciles plus tard.
3. Battre le beurre et le sucre en crème jusqu'à consistance mousseuse. Battez l'œuf.
4. Lorsque l'œuf est complètement incorporé, incorporer le jus de citron. Le jus de citron ne sera probablement pas complètement incorporé à ce stade, ce n'est pas grave.
5. Fouettez ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel et ajoutez-les aux ingrédients humides, en mélangeant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine sèche.
6. Incorporez délicatement les fraises coupées en dés. Répartissez le mélange dans votre poêle et étalez-le aussi uniformément que possible. La pâte est épaisse, alors prenez votre temps.

7. Cuire au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que les bords commencent à dorés et que le centre soit pris. Un cure-dent inséré au centre sera humide mais pas mouillé. Ne les faites pas trop cuire, sinon ils sécheront. Laisser refroidir sur une grille.
8. Trim the strawberries for the glaze and puree in a small food processor. Strain the puree through a small strainer to get 1 Tbsp of puree. Whisk together the sugar, puree, and lemon juice until no lumps remain. If your glaze is too thin, add a touch more sugar. If it's too thick, add more lemon juice.
9. Spread the glaze over the cooled blondies. Let the glaze set before slicing.

Notes

- Do a little test before glazing your blondies. Spoon a little on and see how it does...if it's too thin you can add more sugar, and if it's too thick you can thin it down with more puree or lemon juice.
- If you don't want to bother with the strawberry puree for the icing, just use lemon juice.
- For a variation, try this with diced rhubarb, or a combination of strawberries and rhubarb. Or how about blueberries or raspberries.

Nutrition

Calories: 319kcal | Carbohydrates: 42g | Protein: 3g | Fat: 16g | Saturated Fat: 10g | Cholesterol: 54mg | Sodium: 105mg | Potassium: 79mg | Fiber: 1g | Sugar: 23g | Vitamin A: 493IU | Vitamin C: 10mg | Calcium: 21 mg | Fer: 1 mg

<https://theviewfromgreatisland.com/strawberry-lemon-blondies-recipe/> 29 mars 2019