



THE J.M. SMUCKER Co

Barres magiques

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

8 mins 30 mins 24 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) chapelure de biscuits graham
- 3/4 tasse (175 mL) beurre, fondu
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1 1/3 tasse (325 mL) noix de pacane, hachées
- 1 1/3 tasse (325 mL) grains de chocolat mi-sucré
- 1 1/3 tasse (325 mL) noix de coco en flocons

Directions

Step 1:

Mélanger la chapelure de biscuits graham avec le beurre. Presser uniformément au fond d'un moule de 13 po x 9 po (3,5 L), tapissé de papier parchemin.

Step 2:

Verser uniformément le lait condensé sucré sur la croûte de chapelure.

Step 3:

Parsemer des noix, des grains de chocolat et de la noix de coco; presser fermement.

Step 4:

Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C)* de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit légèrement dorée. Laisser refroidir complètement et couper en barres. (Recouvrir légèrement d'une pellicule plastique et conserver à température ambiante.)

Ajouter 1 tasse de grains au caramel au beurre pour préparer des barres magiques à sept étages. *325 °F [160 °C] si le moule est en verre.

Images

