



THE J.M. SMUCKER Co

Barres sablées Dulce de Leche

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 50 mins 16 N/A

Ingredients

- **Base sablée :**
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries **Robin Hood®**
- 6 c. à table (90 mL) de sucre glace
- 2 c. à table (30 mL) de fécule de maïs
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre non salé froid, coupé en morceaux
- **Garniture :**
- 2 gros œufs
- 1 boîte (300 mL) de Sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche

La sauce à saveur de caramel Dulce de Leche

- 1/4 tasse (50 mL) d'eau
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- **Garniture :**
- sucre glace

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 2:

Tapisser un moule carré de 9 po (23 cm) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 3:

Base sablée : tamiser tous les ingrédients sauf le beurre dans un bol moyen. Dans un autre bol, avec un batteur électrique ou sur socle, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajouter les ingrédients secs en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité. Façonner une boule. Presser fermement au fond du moule. Piquer la pâte une douzaine de fois avec une fourchette.

Step 4:

Faire cuire au four pendant 20 minutes. Sortir du four et baisser le feu à 325 °F (160 °C).

Step 5:

Combiner tous les ingrédients de la garniture dans le bol du batteur sur socle ou le mélangeur. Verser sur la base sablée chaude et faire cuire au four jusqu'à ce que le centre soit pris, de 25 à 30 minutes. Sortir du four et laisser refroidir complètement sur une grille. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit froid, environ 2 heures.

Step 6:

Pour servir, couper en carrés et saupoudrer de sucre glace.

Images

