



THE J.M. SMUCKER Co

# Barres au beurre d'arachide et à la confiture

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

20 mins 25 mins 36 N/A

## Ingredients

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre d'arachide **Jif®** Crémeux
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 2 tasses (500 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 2 œufs
- 2 c. à thé (5 mL) de vanille
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 3 tasses (750 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de confiture **Smucker's®**, saveur au choix

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F. Graisser un moule à gâteau roulé de 15 po x 10 po x 1 po et le tapisser de papier parchemin.

### Step 2:

Combiner le lait condensé sucré avec le beurre d'arachide dans un bol moyen.

### Step 3:

Battre le beurre dans un grand bol. Ajouter la cassonade et le bicarbonate de soude en battant. Incorporer les œufs et la vanille en battant. Ajouter le gruau et remuer.

### Step 4:

Presser deux tiers (environ 3 1/3 tasses (825 ml) de pâte dans le moule préparé avec les mains farinées. Étaler soigneusement le mélange de beurre d'arachide sur le dessus. Étaler la confiture. Garnir du reste de pâte.

### Step 5:

Faire cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir. Couper en barres.

## Images

