



THE J.M. SMUCKER Co

Barre double magie

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

12 mins 45 mins 24 N/A

Ingredients

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

Lait condensé sucré

- 1 1/3 tasse (325 mL) grains de chocolat mi-sucré
- 1 1/3 tasse (325 mL) grains de caramel écossais
- 1 1/3 tasse (325 mL) morceaux de caramel au beurre
- 1 1/3 tasse (325 mL) noix de coco sucrée en flocons
- 1 1/3 tasse (325 mL) guimauves miniatures
- 1 1/3 tasse (325 mL) noix, hachées (au choix)

Directions

Step 1:

Combiner la chapelure de biscuits graham et le beurre; presser au fond d'un moule de 13 po x 9 po (3,5 L) tapissé de papier parchemin.

Step 2:

Verser 1 boîte (300 ml) d'Eagle Brand uniformément sur la préparation à la chapelure.

Step 3:

Parsemer des diverses garnitures; presser fermement. Verser la deuxième boîte (300 ml) d'Eagle Brand sur le dessus.

Step 4:

Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C)* de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit légèrement dorée. Laisser refroidir complètement et couper en barres.

Images

