



THE J.M. SMUCKER Co

Barres granola au chocolat noir

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 30 mins 24 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de chapelure de biscuits graham
- 1 tasse (250 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de morceaux de chocolat noir
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1/4 tasse (50 mL) de graines de tournesol
- 1/4 tasse (50 mL) de graines de citrouille
- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes, hachées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule de cuisson de 13 po x 9 po de papier parchemin.

Step 2:

Combiner la chapelure, le gruau et le beurre. Presser le mélange au fond du moule préparé. Garnir du reste des ingrédients.

Step 3:

Faire cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à l'apparition de bulles et que les extrémités soient dorées. Laisser refroidir. Couper en barres.

Images

