



THE J.M. SMUCKER Co

Barres au gruau au chocolat et au beurre d'arachide

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 35 mins 36 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1 3/4 tasse (425 mL) de cassonade, tassée
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 mL) de beurre froid
- 1 œuf, battu
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®**

Lait condensé sucré

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre d'arachide **Jif®** Crémeux
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 13 po x 9 po (3,5 L) et le tapisser de papier parchemin.

Step 2:

Combiner les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Réserver 1 1/2 tasse (375 ml) pour la garniture.

Step 3:

Ajouter l'œuf au reste du mélange dans le grand bol, mélanger et presser le mélange au fond du moule préparé. Faire cuire au four 15 minutes.

Step 4:

Combiner le lait condensé sucré avec le beurre d'arachide et étaler également sur la croûte partiellement cuite.

Step 5:

Ajouter les grains de chocolat au mélange réservé. Saupoudrer également sur la garniture de beurre d'arachide.

Step 6:

Poursuivre la cuisson au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le tout commence à figer. Laisser refroidir sur une grille. Couper en barres.

Images

