



THE J.M. SMUCKER Co

Barres magiques du père Noël

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 30 mins 24 N/A

Ingredients

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

Lait condensé sucré faible en gras

- 1/2 tasse (125 mL) pacanes, hachées
- 3/4 tasse (175 mL) grains de chocolat blanc, mi-sucré ou au lait
- 1 tasse (250 mL) canneberges séchées
- 1 tasse (250 mL) noix de coco râpée
- 1 tasse (250 mL) guimauves miniatures

Directions

Step 1:

Combiner la chapelure avec le beurre; presser uniformément au fond d'un plat de cuisson de 13 po x 9 po (3,5 L) tapissé de papier parchemin.

Step 2:

Verser les 2/3 du lait condensé sucré sur la préparation à la chapelure.

Step 3:

Parsemer des pacanes, des grains de chocolat, des canneberges, de la noix de coco et des guimauves; presser fermement. Verser le reste du lait condensé sucré sur le dessus.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C)* de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Laisser refroidir complètement, puis couper en barres. (Couvrir légèrement et conserver à la température ambiante.)

*325 °F (160 °C) pour un plat en verre

Images



