



THE J.M. SMUCKER Co

Barres élégantes à trois étages

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 25 mins 36 N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) beurre
- 1 1/2 tasse (375 mL) chapelure de biscuits graham
- 1 pqt (200 g) flocons de noix de coco
- 1 boîte (300 mL) lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1 pqt (350 g) grains de chocolat mi-sucré
- 1/2 tasse (125 mL) beurre d'arachide crémeux

Directions

Step 1:

Dans un plat de 13 po x 9 po (3,5 L) allant au four, faire fondre le beurre au four. Répartir uniformément la chapelure sur le beurre, mélanger et presser dans le fond du moule.

Step 2:

Répartir uniformément la noix de coco, puis l'Eagle Brand, sur la surface. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180°C) ou à 325 °F (160°C) si le moule est en verre, 25 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré.

Step 3:

Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux les grains de chocolat et le beurre d'arachide. Étendre uniformément sur l'étage de noix de coco chaude. Laisser refroidir 30 minutes et réfrigérer. Couper en barres.

Step 4:

Couvrir légèrement et conserver à température ambiante.

Images

