



THE J.M. SMUCKER Co

Barres à la tarte aux pacanes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 40 mins 24 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) farine tout usage
- 1/4 tasse (50 mL) cassonade tassée
- 1/2 tasse (125 mL) beurre
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 3 œufs, battus
- 1 1/2 tasse (375 mL) pacanes, hachées
- 2 c. à table (30 mL) jus de citron

Directions

Step 1:

Combiner la farine avec la cassonade, puis incorporer le beurre en remuant jusqu'à consistance grumeleuse. Presser cette préparation au fond d'un plat de cuisson de 13 po x 9 po tapissé de papier parchemin. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) pendant 15 minutes.

Step 2:

Entre-temps, combiner les pacanes avec l'Eagle Brand, les œufs et le jus de citron. Verser cette préparation sur la croûte. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme. Laisser refroidir et couper en barres.

Images

