



THE J.M. SMUCKER Co

Barres magiques à choix multiple

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 30 mins 24 N/A

Ingredients

- 3/4 tasse (175 mL) beurre (ou margarine), fondu (pour la croûte)
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- Plus un ingrédient de chaque « groupe » selon la quantité indiquée!
- **Groupe A (1 1/3 tasse/325 ml) :**
- chapelure de biscuits graham ; Chapelure de biscuits au chocolat ; Chapelure de biscuits à la vanille ; Chapelure de craquelins en forme d'animaux ; Chapelure de biscuits au sucre
- **Groupe B (1 1/3 tasse/325 ml) :**
- grains de chocolat ; Grains de caramel écossais ; Grains de beurre d'arachide ; Fruits séchés (raisins, canneberges, bleuets, etc.) ; Bonbons au chocolat ; Morceaux de caramel au beurre*
- **Groupe C (1 1/3 tasses/325 ml) :**
- noix de coco en flocons ; Céréales de riz croustillant ; Céréales de flocons givrés, émiettées ; Guimauves miniatures
- **Groupe D (1 1/3 tasses/325 ml) :**
- noix, hachées ; Pacanes, hachées ; Arachides, hachées ; Noix de cajou, hachées

Directions

Step 1:

Combiner la chapelure sélectionnée du groupe A avec le beurre fondu; presser uniformément la préparation au fond d'un moule de 13 po x 9 po (3,5 L), tapissé de papier parchemin.

Step 2:

Verser uniformément l'Eagle Brand sur la chapelure. Parsemer le tout des choix de garniture des groupes B, C et D. Presser fermement.

Step 3:

Cuire la préparation au four préchauffé à 350 °F (180 °C)** de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.

Step 4:

Laisser refroidir complètement la préparation et la couper en barres. Couvrir légèrement les barres et les conserver à la température ambiante.***

Images

