



THE J.M. SMUCKER Co

Barres au gruau et au fondant au chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

18 mins 25 mins 24 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) cassonade
- 1 tasse (250 mL) beurre
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) vanille
- 1 c. à thé (5 mL) bicarbonate de soude
- 2 1/4 tasses (550 mL) farine
- 1 tasse (250 mL) noix, hachées (facultatif)
- 3 tasses (750 mL) graù à cuisson rapide
- 2 tasses (500 mL) grains de chocolat mi-sucré ou au lait
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 2 tbsp (30 mL) beurre

Directions

Step 1:

Battre en crème la cassonade avec 1 tasse (250 ml) de beurre. Incorporer les œufs et la vanille. Ajouter le bicarbonate de soude, la farine, le gruau et, si désiré, les noix; bien mélanger. Presser délicatement les 2/3 de cette préparation dans un plat de cuisson de 9 po x 13 po (3,5 L) tapissé de papier parchemin.

Step 2:

Faire fondre les grains de chocolat avec l'Eagle Brand et le beurre. Verser sur la base. Laisser tomber des cuillères à thé combles de la préparation au gruau sur la préparation au chocolat.

Step 3:

Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir 10 minutes et couper en barres pendant que le tout est encore chaud.

Images

