



THE J.M. SMUCKER Co

Barres magiques au Dulce de Leche

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

8 mins 30 mins 36 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de chapelure de biscuits graham
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, fondu
- 1 boîte (300 mL) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche

La sauce à saveur de caramel Dulce de Leche

- 1 1/3 tasse (325 mL) de pacanes, hachées
- 1 1/3 tasse (325 mL) de grains de chocolat mi-sucre
- 1 1/3 tasse (325 mL) de noix de coco en flocons

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3,5 L) de papier parchemin, en laissant les deux côtés longs dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Combiner la chapelure de biscuits graham avec le beurre fondu dans un bol moyen. Presser le mélange également au fond du moule préparé.

Step 3:

Verser la sauce à saveur de caramel sur la croûte.

Step 4:

Parsemer les pacanes, les grains de chocolat et la noix de coco sur le dessus et presser fermement.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir complètement et couper en carrés.

Images



