



THE J.M. SMUCKER Co

Barres au beurre d'arachide et au fudge

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 28 mins 16 N/A

Ingredients

- **Base et garniture du dessus**
- 2 1/2 tasses (625 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- **Garniture**
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre d'arachide
- 1/2 tasse (125 mL) d'arachides salées, hachées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 9 po (2,5 L) de papier parchemin en laissant les 2 côtés longs se chevaucher afin de faciliter le démoulage.

Step 2:

Combiner les ingrédients de la base. Réserver 1 tasse (250 ml) pour garnir. Presser le reste du mélange au fond du moule préparé.

Step 3:

Battre le lait condensé sucré et le beurre d'arachide jusqu'à homogénéité. Étendre sur la base. Parsemer les arachides sur le mélange. Émietter le reste de garniture sur les arachides.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes. Laisser refroidir, réfrigérer pendant 1 heure et couper en barres.

Images

