



THE J.M. SMUCKER Co

# Barres à la « trail mix »

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

8 mins      N/A      24      N/A

## Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) beurre ou margarine
- 1 1/2 tasse (375 mL) chapelure de biscuit graham
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré faible en gras

- 1 1/3 tasse (300 mL) trail mix, (mélange de noix, de raisins ou canneberges secs, de tournesol, etc) haché légèrement
- 1 tasse (250 mL) grains de chocolat mi-sucré
- 1 1/3 tasse (300 mL) noix de coco en flocons

## Directions

### Step 1:

Combiner la chapelure et le beurre. Presser au fond d'un moule de 8x8 po, tapissé de papier parchemin.

### Step 2:

Verser l'Eagle Brand sur la croûte.

### Step 3:

Parsemer du trail mix, des grains de chocolat et de la noix de coco ; presser fermement.

### Step 4:

Cuire dans un four préchauffé à 350 °F \* (180 °C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré. Laisser refroidir. Couper en carrés.

## Images

