THE J.M. SMUCKER Co

Carrés de gâteau au fromage et aux fraises

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	50 mins	30	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade, tassée
- 3/4 tasse (175 mL) d'amandes, hachées finement
- 3/4 tasse (175 mL) de margarine
- **Garniture :**
- 2 pqt (8 oz / 250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli
- 2/3 tasse (150 mL) de sucre
- 2 œufs
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'extrait d'amande
- 1 tasse (250 mL) de confiture de fraises
- 3/4 tasse (175 mL) d'amandes tranchées

Directions

Step 2:

Mélanger tous les ingrédients de la croûte jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux. Réserver ¾ tasse (175 ml) pour le dessus.

Step 3:

Presser le reste du mélange dans un moule de 13 x 9 po (33 x 23 cm), vaporisé d'enduit anti-collant.

Step 4:

Faire cuire au four à 350 °F (180 °C), de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Step 6:

Battre le fromage à la crème, le sucre, les œufs et l'extrait d'amande jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Étendre uniformément sur la croûte chaude.

Step 7:

Faire cuire au four 15 minutes.

Step 8:

Remuer la confiture jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Étendre sur la garniture. Incorporer les amandes tranchées dans le mélange grumeleux réservé. Parsemer sur la confiture.

Step 9:

Poursuivre la cuisson 15 minutes. Laisser refroidir avant de couper. Conserver au réfrigérateur.

Images

