THE J.M. SMUCKER Co

Carrés sucrés et salés au chocolat et caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	30 mins	36	N/A

Ingredients

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

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de sodium
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre granulé
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d’extrait de vanille
- 10 oz (300 g) de chocolat au lait traditionnel haché, divisé
- 1 boite (300 mL) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche
- 1 c. à thé (5 mL) de sel de mer, divisé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule de cuisson carré de 9 po (23 cm) de papier parchemin en laissant dépasser deux côtés pour en faciliter le démoulage.

Step 2:

Mélanger la farine et le bicarbonate de sodium dans un bol moyen.

Step 3:

Fouetter le beurre, le sucre et la cassonade dans un grand bol avec le mélangeur électrique, jusqu’à ce que le tout soit combiné. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger jusqu’à homogénéité. Ajouter la farine et le bicarbonate de sodium et mélanger à basse vitesse jusqu’à l'obtention d'une pâte. Incorporer la moitié du chocolat (150 g) en remuant.

Step 4:

Porter à ébullition la sauce à saveur de caramel sur feu moyen dans une casserole moyenne. Faire cuire pendant 5 minutes en remuant constamment. Retirer du feu.

Step 5:

Diviser la pâte en deux.

Step 6:

Presser la moitié dans le moule préparé. Tartiner la sauce à saveur de caramel épaissie sur la pâte. Saupoudrer de ½ c. à thé (2 ml) de sel de mer. Déposer le reste de pâte sur la sauce à saveur de caramel en cuillérées et étaler pour couvrir.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes ou jusqu’à ce que ce soit légèrement doré. Faire fondre le chocolat réservé (150 g) puis le verser uniformement sur le dessus des barres. Saupoudrer du reste du sel de mer ½ c. à thé (2 ml). Laisser refroidir. Découper en carrés.

Essayez de remplacer le chocolat au lait par du chocolat noir traditionnel.

Pour faire fondre le chocolat, porter à ébullition 1 ou 2 po (2,5 ou 5 cm) d’eau dans une casserole moyenne. Mettez le

chocolat dans un bol à l’épreuve de la chaleur et placer le bol au-dessus de l’eau bouillante en vous assurant que le fond du bol ne touche pas l’eau. Retirer la casserole du feu. Laisser reposer pendant 3 à 5 minutes et remuer.

Accompagnez le goût riche et délicieux de ces gâteries d’un bon café Noir soyeuxMC Folgers® au goût corsé mais velouté.

Images

