THE J.M. SMUCKER Co

Barres aux pacanes et aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	58 mins	36	N/A

Ingredients

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

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre
- **Garniture :**
- 4 œufs
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de sirop de maïs
- 3 c. à table (45 mL) de beurre, fondu
- 1 1/4 tasse (300 mL) de pacanes, hachées grossièrement
- 3/4 tasse (175 mL) de canneberges, fraîches ou surgelées, hachées grossièrement

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 13 po x 9 po (3 L) de papier parchemin en laissant 2 côtés dépasser afin de faciliter le démoulage.

Step 2:

Croûte : mélanger tous les ingrédients de la croûte jusqu’à ce que le mélange soit grumeleux. Presser fermement au fond du moule préparé.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 18 minutes ou jusqu’à ce que le dessus soit légèrement doré.

Step 4:

Garniture : battre les œufs, le sucre, le sirop de maïs et le beurre fondu jusqu’à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer les pacanes et les canneberges. Verser également dans la croûte.

Step 5:

Poursuivre la cuisson au four préchauffé de 35 à 40 minutes, ou jusqu’à ce que la garniture soit prise et dorée. Laisser refroidir complètement sur une grille et couper en carrés de 1 po (2,5 cm).

Images

