THE J.M. SMUCKER Co

Bouchées de toffee au chocolat

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

Ingredients

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

  Farine blanchie tout usage

- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, froid
- 1 tasse (250 mL) de pacanes, grillées
- **Garniture :**
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 2/3 tasse (175 mL) de beurre
- 1 pqt (350 g) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Base : préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin.

Step 2:

Mélanger la farine, le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Le mélange sera très sec. Déposer sur la plaque préparée en pressant. Parsemer les pacanes également sur le dessus du mélange.

Step 3:

Garniture : faire cuire le beurre et le sucre dans une petite casserole en remuant continuellement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Laisser bouillir une minute. Verser sur les pacanes.

Step 4:

Faire cuire dans le four préchauffé de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que la garniture fasse des bulles.

Step 5:

Sortir du four et parsemer immédiatement des grains de chocolat. Laisser reposer de 3 à 5 minutes. Étendre soigneusement pour couvrir. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat soit pris. Couper en carrés.

Images

