THE J.M. SMUCKER Co

Carrés marbrés au chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	28 mins	24	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de cassonade tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre granulé
- 2 œufs
- 2 1/4 tasses (550 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de noix de Grenoble ou de pacanes hachées
- 2 tasses (500 mL) de grains de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375°F (190°C). Graisser un moule à gateau de 13 po. x 9 po. (3 L).

Step 2:

Battre le beurre, la cassonade, le sucre granulé et les oeufs ensemble jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, le sel et les noix. Bien mélanger. Étendre dans le moule préparé. Parsemer les grains de chocolat uniformément sur le dessus.

Step 3:

Cuire au centre du four à 375°F (190°C) de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les grains de chocolat soient mous et brillants. Passez un couteau à travers la pâte pour marbrer. Cuire au four de 20 à 25 minutes de plus ou jusqu'à ce que le gâteau soit pris. Laisser refroidir dans le moule sur une grille, puis tailler en carrés.

Images

