THE J.M. SMUCKER Co

Barres magiques au chocolat

Mélangez du riche chocolat décadent, de la noix de coco et des amandes hachées et abracadabra, le dessert est servi!

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	55 mins	50	N/A

Ingredients

- **Base :**
- 2 tasses (500 mL) de noix de coco, grillée
- 2 tasses (500 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade dorée Redpath®
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- **Garniture :**
- 1 1/2 tasse (375 mL) d'amandes ou de noix salées, hachées, grillées
- 2 tasses (500 mL) de grains de chocolat mi-sucré **Chipits®**
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat au lait **Chipits®**
- 2 boîtes (300 mL chacune) de lait condensé sucré **Eagle Brand®** régulier ou faible en gras

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Beurrer le fond et les côtés d'un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L). Tapisser de papier parchemin, en laissant deux côtés dépassés afin de faciliter le démoulage.

Step 2:

Base : dans un grand bol, mélanger la noix de coco grillée, le gruau et la cassonade. Incorporer le beurre. Presser la croûte également au fond et sur les côtés du moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Step 3:

Garniture : parsemer les noix sur la croûte chaude. Couvrir les noix de grains de chocolat. Verser le lait condensé sucré également sur la garniture.

Step 4:

Poursuivre la cuisson au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que ce soit bien doré et que ça fasse des bulles. Laisser refroidir au réfrigérateur, environ 4 heures ou toute la nuit avant de couper en carrés.

Pour faire griller la noix de coco, l'étendre sur une plaque à pâtisserie et la mettre au four à 350 ºF (180 ºC) de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle commence à brunir. Remuer la noix de coco au milieu du temps de cuisson. Une fois grillée, elle se conserve au congélateur.

Nul besoin de papier d'emballage! Emballez ces barres dans un contenant rectangulaire des Fêtes de marque Ziploc® en série limitée lorsque vous voudrez les garder fraîches et les offrir en cadeau.

Images

