THE J.M. SMUCKER Co

Carrés au chocolat et aux noix

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

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 3 carrés de chocolat non sucré
- 1 1/4 tasse (300 mL) de sucre
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 3 œufs
- 2/3 tasse (150 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de noix hachées

Directions

Step 1:

Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole à feu doux, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Retirer du feu et ajouter le sucre, la vanille et les œufs. Bien mélanger.

Step 2:

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le mélange au chocolat et remuer pour obtenir une pâte homogène. Incorporer les noix.

Step 3:

Étendre dans un moule à gâteau carré de 9 po (2,5 L), graissé.

Step 4:

Faire cuire à 350 °F (180 °C) de 25 à 30 minutes. Laisser refroidir. Glacer si désiré et couper en carrés.

Images

