THE J.M. SMUCKER Co

Carrés au caramel moelleux

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

Ingredients

- 1/4 tasse (50 mL) de beurre ou de margarine
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassée
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/3 tasse (75 mL) de noix (pacanes, amandes, noisettes), hachées
- 1/3 tasse (75 mL) de noix de coco

Directions

Step 1:

Faire fondre le beurre dans une grande casserole. Retirer du feu.

Step 2:

Incorporer la cassonade, l’œuf et la vanille en remuant jusqu’à ce que ce soit lisse.

Step 3:

Ajouter le reste des ingrédients. Bien mélanger.

Step 4:

Étendre le mélange également dans un moule carré de 8 po (20 cm) légèrement graissé.

Step 5:

Faire cuire au four à 350 °F (180 °C) de 20 à 25 minutes, ou jusqu’à ce que le dessus soit doré. Ne pas trop faire cuire pour des carrés moelleux.

Images

