THE J.M. SMUCKER Co

Barres tendres au caramel et cajous

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	53 mins	36	N/A

Ingredients

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

  Farine blanchie tout usage

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, ramolli
- **Garniture :**
- 4 œufs
- 1 tasse (250 mL) de sirop de maïs
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 pqt (300 g) de grains de caramel écossais
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, fondu
- 1 1/3 tasse (325 mL) de noix de cajou, coupées en deux

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 13 po x 9 po (33 cm x 23 cm) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Croûte : mélanger la farine et le sucre dans un grand bol à mélanger. Ajouter le beurre en le coupant avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Presser fermement dans le moule préparé.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit légèrement dorée.

Step 4:

Garniture : battre les œufs, le sucre, le sirop de maïs et le beurre fondu jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer les grains de caramel et les cajous. Verser uniformément sur la croûte.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise et dorée. Laisser refroidir complètement dans le moule sur une grille, puis couper en carrés.

Images

