THE J.M. SMUCKER Co

Barres effrayantes à la citrouille et aux épices en 1 bol

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	25 mins	45	N/A

Ingredients

- **Barres :**
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) d’épices pour tarte à la citrouille
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 2 tasses (500 mL) de purée de citrouille pure (pas de la garniture)
- 4 œufs
- 3/4 tasse (175 mL) d’huile végétale
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- **Glaçage :**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 8 oz (225 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 3 1/2 tasses (825 mL) de sucre glace
- **Décorations d'Halloween à profusion :**
- globes oculaires ensanglantés, pierres tombales, araignées, saletés, etc.

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Vaporiser un moule de 10 po x 15 po (25 cm x 38 cm) d'un enduit de cuisson et le recouvrir de papier parchemin.

Step 3:

Combiner les 8 premiers ingrédients dans un grand bol. Bien mélanger. Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Étaler dans le moule préparé.

Step 4:

Faire cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris et doré. Déposer sur une grille et laisser refroidir à température ambiante.

Step 6:

Entre-temps, battre le beurre, le fromage à la crème, la vanille et 2 tasses (500 ml) de sucre glace dans un bol moyen, en ajoutant du sucre glace supplémentaire 2 c. à table (30 ml) à la fois, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux, environ 3 minutes. Étaler sur les barres refroidies et décorer au goût. Conserver au réfrigérateur.

Images

