THE J.M. SMUCKER Co

Barres magiques au caramel et aux pommes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	1 hr	36	N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de gruau **Robin Hood®**, type au choix

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1 3/4 tasse (425 mL) de cassonade
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 mL) de beurre
- 1 œuf, battu
- 3/4 tasse (175 mL) de Brisures de chocolat pur mi-sucré HERSHEY'S CHIPITS
- 3/4 tasse (175 mL) de Brisures à saveur de fromage à la crème HERSHEY'S CHIPITS, facultatif
- 1 boîte de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche
- 2 tasses (500 mL) de pommes, pelées et coupées en minces tranches
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- 1/2 tasse (125 mL) de morceaux de pacanes grillées
- 3/4 tasse (175 mL) de Brisures de caramel au beurre HERSHEY'S CHIPITS

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Graisser un moule de 9 po x 13 po (3L) et le tapisser de papier parchemin.

Step 2:

Mélanger les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Retirer 1 1/2 tasse (375 ml) de chapelure, ajouter les grains de chocolat mi-sucré pur et les grains à saveur de fromage à la crème (facultatif), et réserver pour la garniture.

Step 3:

Ajouter l'œuf au reste de la chapelure dans un grand bol. Presser au fond du moule préparé.

Step 4:

Cuire au four préchauffé pendant 15 minutes. Entre-temps, mélanger les pommes et la cannelle dans un bol moyen. Réserver.

Step 5:

Retirer la croûte du four et la garnir de sirop aromatisé au caramel, du mélange de pommes, de pacanes et de pépites de caramel au beurre. Saupoudrer le mélange de chapelure réservé sur la garniture. Remettre au four. Cuire de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré et bouillonnant. Retirer du four, laisser refroidir sur une grille et couper en carrés.

Images

