THE J.M. SMUCKER Co

Barres de gâteau au fromage à la citrouille

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	45 mins	24	N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 1 1/4 tasse (300 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de gruau **Robin Hood®**

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- **Garniture :**
- 1 emballage (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®**
- 2 tasses (500 mL) de purée de citrouille (pas de garniture)
- 2 œufs
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d'épices pour tarte à la citrouille
- **Garniture streusel :**
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 1 tasse (250 mL) de noix hachées
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 c. à thé (5 mL) d'épices pour tarte à la citrouille
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3,5 L) de papier parchemin.

Step 3:

Combiner les ingrédients et presser le mélange au fond du moule préparé. Faire cuire au four 10 minutes.

Step 5:

Battre le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Ajouter le reste des ingrédients et battre jusqu'à ce que ce soit lié. Verser sur la croûte.

Step 7:

Combiner les 4 premiers ingrédients dans un bol. Incorporer le beurre en le coupant jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Parsemer sur la garniture.

Step 8:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Laisser refroidir et réfrigérer au moins 6 heures ou toute la nuit.

Images

