



THE J.M. SMUCKER Co

Barres magiques au chocolat et à la guimauve

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 48 mins 36 N/A

Ingredients

- **Base:**

- 2 tasses (500 mL) de gruau Robin Hood®

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre fondu

- **Garniture:**

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré ou de lait partiellement écrémé condensé sucré faible en gras Eagle Brand®

Lait condensé sucré faible en gras

- 1 1/2 tasses (375 mL) de pépites de chocolat (au lait ou mi-sucré ou un mélange des deux)
- 1 tasse (250 mL) de guimauves miniatures

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire le moule 9 po x 13 po (33 cm x 23 cm) d'un corps gras et le tapisser de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Base: combiner le gruau, la farine, le sucre et le beurre fondu dans le grand bol à mélanger. Bien mélanger. Déposer le mélange dans le plat préparé et le presser. Faire cuire au four préchauffé 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Step 3:

Garniture: verser le lait condensé sucré sur la base chaude. Saupoudrer des autres ingrédients.

Step 4:

Retourner au four et poursuivre la cuisson pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré et bouillonnant. Laisser refroidir environ 4 heures ou toute la nuit avant de découper les carrés.

Images

