



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés à la citrouille et aux pralines

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 50 mins 15 N/A

Ingredients

- **Croûte:**
- 1 1/4 tasses(300 mL) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 mL) de gruau cuisson rapide Robin Hood®

Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 1/2 tasse (125 mL) de pacanes moulues
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- **Garniture pour le dessus:**
- 1 1/2 tasses (375 mL) de morceaux de pacanes
- 3/4 tasse (175 mL) de cassonade
- 2 c. à table (30 mL) de sirop de maïs
- **Garniture:**
- 1 boîte (19 oz / 540 mL) de garniture pour tarte à la citrouille
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

Lait condensé sucré

- 2 oeufs
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de gingembre moulu
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade

Directions

Step 1:

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

Step 3:

Combiner les 5 premiers ingrédients dans un bol moyen. Ajouter le beurre fondu et remuer pour répartir l'humidité. Presser au fond du moule préparé et faire cuire au four 10 minutes. Sortir du four et monter la température à 425 °F (220 °C).

Step 5:

combiner les ingrédients dans un petit bol, réserver.

Step 7:

combiner tous les ingrédients. Verser sur la croûte.

Step 8:

Faire cuire au four 15 minutes, jusqu'à ce que ce soit légèrement pris. Saupoudrer de la garniture pour le dessus, baisser le feu à 350 °F (180 °C) et poursuivre la cuisson 25 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit pris. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Images

