THE J.M. SMUCKER Co

Barres sablées au chocolat sans gluten

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	50 mins	35	N/A

Ingredients

- **Sablés:**
- 2 tasses de beurre, ramolli
- 1 tasse de sucre
- 3 1/4 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

  Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1/2 tasse fécule de maïs
- **Garniture:**
- 2 tasses de grains de chocolat mi-sucré, au lait ou blanc

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 10 po x 15 po (25 cm x 38 cm) de papier parchemin en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Battre le beurre en crème dans un grand bol à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture légère, environ 5 minutes. Ajouter le sucre et continuer à battre jusqu'à homogénéité, environ 2 à 3 minutes.

Step 3:

Combiner la farine et la fécule de maïs dans un autre grand bol. Ajouter au mélange en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité.

Step 4:

Presser la pâte également au fond du moule préparé.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que les extrémités soient légèrement dorées. Aussitôt que le sablé est sorti du four, le parsemer de grains de chocolat. Laisser fondre le chocolat 10 minutes et l'étendre également sur la croûte.

Step 6:

Couper en barres de 1 po x 2 po (2,5 cm x 5 cm) une fois le chocolat pris.

Images