THE J.M. SMUCKER Co

Barres de gâteau au fromage au chocolat à la menthe

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	25 mins	18	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) beurre, fondu
- 1 pqt (200 g) gaufrettes de chocolat, finement écrasées (environ 2 tasses)
- 1 pqt (250 g) fromage à la crème, ramolli
- 1 boite (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand® régulier ou faible en gras

  Lait condensé sucré

- 2 oeufs
- 1 c. à table (15 mL) extrait de poivre menthé
- **Glaçage au chocolat:**
- 2 carré (1 oz) chacun chocolat mi-sucré
- 2 c. à table (30 mL) beurre
- 1/2 c. à thé (2 mL) extrait de vanille

Directions

Step 1:

Combiner 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu et des miettes de gauffrettes au chocolat; bien mélanger. Presser fermement au fond d’un moule de 9x13 po (3,5 L) tapissé de papier parchemin. Cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) pendant 6 minutes; laisser refroidir.

Step 2:

Battre le fromage à la crème au consistance mousseuse. Ajouter graduellement l’Eagle Brand, les œufs et l’extrait en battant jusqu’à homogénéité. Verser sur la croûte refroidie et cuire au four de 20 à 30 minutes. Laisser refroidir complètement.

Step 4:

Faire fondre au feu doux, le chocolat et 2 c. à table de beurre dans une petite casserole; remuer jusqu’à homogénéité. Retirer du feu; ajouter l’ extrait de vanille en remuant. [Donne environ 1/4 tasse (50 ml)] Parsemer avec le glaçage au chocolat. Réfrigérer et couper en barres. (Conserver au réfrigérateur.)

Step 5:

Drizzle chocolate glaze over top cooled bars. Chill. Cut into bars. (Store covered in refrigerator.)

Images

