THE J.M. SMUCKER Co

Barres aux amandes, chocolat et beurre d’arachide

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	27 mins	36	N/A

Ingredients

- **Barres:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, fondu
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 2 oeufs
- 2 c. à thé (10 mL) d’extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine d’amande Robin Hood®

  Farine d'amande Robin Hood® sans gluten

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1 tasse (250 mL) Brisures de chocolat pur mi-sucré ou Brisures de chocolat au lait
- 1/2 tasse (125 mL) de noix de coco râpée, sucrée ou non sucrée
- 1/2 tasse (125 mL) de noix, hachées
- **Garniture au chocolat et beurre d’arachide:**
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat, type au choix
- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix

  Lait évaporé

- 1/3 tasse (75 mL) de beurre d’arachide Jif® crémeux

  Beurre d’arachide crémeux Jif®

- 1 tasse (250 mL) Pépites de caramel
- 1/2 tasse (125 mL) de noix, hachées

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Graisser et tapisser un moule de cuisson de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin, en chevauchant deux côtés pour faciliter le retrait.

Step 3:

Fouetter le beurre, la cassonade, les œufs et la vanille dans un grand bol. Incorporer la farine et la poudre à pâte et mélanger jusqu'à homogénéité. Ajouter les grains de chocolat mi-sucré ou les grains de chocolat au lait, la noix de coco, les noix et bien mélanger.

Step 4:

Étaler la pâte dans le moule préparé.

Step 5:

Cuire au four préchauffé de 25 à 27 minutes jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir complètement dans le moule sur une grille.

Step 7:

Faire fondre tous les ingrédients ensemble dans une petite casserole à feu moyen-doux, en remuant constamment, pendant environ 5 minutes. Retirer et laisser refroidir à température ambiante. Étaler sur les barres. Parsemer de toffee bits et de noix, en pressant légèrement. Réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte soit prise. Retirer du moule. Couper en carrés.

Images

