



THE J.M. SMUCKER Co

Barres à l'érable et aux noix

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 35 mins 16 N/A

Ingredients

- **Base:**
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade
- 1 tasse (250 mL) de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®

BRODIE® farine préparée pour gâteaux et pâtisseries

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- **Garniture:**
- 2 oeufs
- 1/3 tasse (75 mL) de cassonade
- 1/4 tasse (50 mL) de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®

BRODIE® farine préparée pour gâteaux et pâtisseries

- 3/4 tasse (175 mL) de sirop d'érable pur
- 3/4 tasse (175 mL) de noix, hachées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Vaporiser un moule à pâtisserie de 9 po et le tapisser de papier parchemin.

Step 3:

Mélanger la farine avec la cassonade dans un petit bol. Incorporer le beurre en le coupant jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure. Presser au fond du moule préparé. Faire cuire au four préchauffé pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Step 5:

Combiner tous les ingrédients. Verser sur la base. Poursuivre la cuisson de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit gonflé et doré. Laisser refroidir sur une grille. Couper en carrés.

Images

