THE J.M. SMUCKER Co

Barres sablées à la confiture

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	1 hr 5 mins	36	N/A

Ingredients

- **Pâte sablée:**
- 2 tasses (500 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 3 1/4 tasses (800 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de fécule de maïs
- **Garniture:**
- 1 1/2 tasses (375 mL) de pâte sablée
- 2 tasses (500 mL) de tartinade de fruits Double Fruit® Régulière aux fraises

  Tartinade de fraises sans pépins

- 1/2 tasse (125 mL) d’amandes tranchées (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) et le tapisser de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 3:

Battre le beurre dans le grand bol du batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu’à l’obtention d’une texture très légère, environ 5 minutes. Ajouter le sucre et continuer à battre jusqu’à ce que le sucre soit complètement combiné, environ 2 à 3 minutes.

Step 4:

Combiner la farine et la fécule de maïs dans un autre bol moyen. Ajouter au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu’à homogénéité. Réserver 1 1/2 tasse (375 ml) du mélange. Presser le reste de la pâte au fond du moule préparé. Étendre la confiture sur la base.

Step 6:

Ajouter les amandes au reste de pâte et émietter au-dessus de la confiture.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 60 à 65 minutes jusqu’à ce que les barres soient légèrement dorées et que la confiture fasse des bulles. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pour refroidir.

Images

