



THE J.M. SMUCKER Co

Barres aux cerises de rêve

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 35 mins 30 N/A

Ingredients

- **Base :**
- 1 1/3 tasse (325 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1 œuf, battu
- 1 pot (250 mL) de tartinade de cerises **Smucker's®** Pure
- **Garniture :**
- 1 tasse (250 mL) de cassonade
- 3/4 tasse (175 mL) de noix hachées, grillées
- 3/4 tasse (175 mL) de noix de coco, grillée
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 mL) de jus de citron
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 2 œufs, battus

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapisser un moule carré de 9 po (23 cm) de papier d'aluminium et le graisser.

Step 2:

Croûte : combiner les 3 premiers ingrédients dans un bol moyen. Incorporer le beurre en le coupant jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Ajouter l'œuf et mélanger. Presser le mélange également au fond du moule préparé. Faire cuire au four pendant 10 minutes. Sortir du four, baisser la température à 350 °F (180 °C) et étendre la confiture sur la croûte partiellement cuite.

Step 3:

Garniture : combiner les ingrédients dans un bol moyen et étendre le mélange également sur la confiture. Remettre au four de 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que ce soit pris. Sortir et laisser refroidir. Couper en barres.

Ces barres ont tendance à être collantes. Afin d'en faciliter la coupe, les mettre au réfrigérateur toute une nuit.

Images

