



## Carrés au beurre d'arachide et à la confiture



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 45 MIN

### Qu'est-ce qu'il me faut ?

16 PORTIONS

- 1 1/2 tasse de farine
- 1 c. à thé de poudre à pâte *Magic*
- 1/2 tasse de beurre, ramolli
- 1/2 tasse de beurre d'arachide crémeux *Kraft*
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/4 tasse de sucre granulé
- 1 œufs
- 1/2 tasse de confiture de fraises *Pure Kraft*
- 1/4 tasse d'arachides rôties à sec hachées

### Que dois-je faire ?

#### Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

#### Étape 2

Tapisser de papier d'aluminium un moule carré de 9 po, en laissant dépasser le papier des côtés; vaporiser d'un enduit à cuisson. Mélanger la farine et la poudre à pâte. Mélanger au batteur le beurre, le beurre d'arachide, le sucre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que la préparation soit légère et mousseuse. Ajouter l'œuf; bien mélanger. Incorporer graduellement le mélange de farine, en battant bien après chaque ajout.

#### Étape 3

Verser 2/3 de la pâte dans le moule préparé; étaler pour couvrir uniformément le fond du moule. Déposer des cuillerées de confiture combles sur la pâte dans le moule; marbrer délicatement avec la pointe d'un couteau. Garnir de cuillerées du reste de la pâte; parsemer des arachides.

#### Étape 4

Cuire de 40 à 45 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. (Ne pas trop cuire.) Laisser refroidir complètement. Démouler le dessert en utilisant les poignées de papier d'aluminium avant de le couper en carrés.

## Conseils des Cuisines Kraft



### Remarque

Vous pouvez conserver ces délicieux carrés dans un contenant hermétique à la température ambiante 5 jours tout au plus avant de les servir.

### Calories **240**

|                                 | % valeur quotidienne |
|---------------------------------|----------------------|
| Matières grasses 11 g           | 17 %                 |
| Matières grasses saturées 4.5 g | 23 %                 |
| Cholestérol 25 mg               |                      |
| Sodium 100 mg                   | 4 %                  |
| Glucides 33 g                   | 11 %                 |
| Fibres alimentaires 1 g         | 4 %                  |
| Sucres 22 g                     |                      |
| Protéines 4 g                   |                      |
| Vitamine A                      | 6 %                  |
| Vitamine C                      | 2 %                  |
| Calcium                         | 4 %                  |
| Fer                             | 6 %                  |

## Portions

16 portions de 1 carré (48 g) chacune

Les renseignements sur la nutrition sont estimés sur la base des ingrédients et du mode de cuisson propres à chaque recette, et ne sont fournis qu'à des fins d'information seulement. Veuillez noter que les données concernant la nutrition peuvent varier en fonction des modes de préparation, ainsi que de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients utilisés.

# Évaluations et commentaires

## Coup d'œil ÉCRIRE UN COMMENTAIRE évaluations

Moyenne 5

|   |   |   |
|---|---|---|
| 5 | ★ | 1 |
| 4 | ★ | 0 |
| 3 | ★ | 0 |
| 2 | ★ | 0 |
| 1 | ★ | 0 |

1 à 3 sur 1. Cliquez sur Trier - Plus Haut au plus Bas ▼



Invité - il y a 2 mois

**No Comments**

No Comments

👍 (0) 🗨️ (0)

