

Barres à l'érable et Butterscotch

- La meilleure recette de barres à l'érable et au Butterscotch (Super facile!)



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
12

Ingrédients :

- 1 tasse 1/4 (315 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe et demi de sirop d'érable
- 2 œufs
- 1 tasse et demi (375 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/2 ou 1 tasse de noix de pécan hachées ou noix de Grenoble

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Battre le beurre, la cassonade et l'érable en crème dans un bol.
3. Ajouter les œufs et battre.
4. Ajouter la farine, la poudre à pâte, le sel et les noix.
5. Verser dans un plat pyrex de 9" par 9" qui a été bien graissé.
6. Faire cuire pour 30 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent en ressorte propre.
7. Laissez refroidir.
8. Couper en barre.
9. Se conserve pendant une semaine dans un contenant hermétique au réfrigérateur ou plus longtemps dans le congélateur.

“

Cette recette est une délicieuse collation ou dessert bien de chez nous... C'est facile à faire et tout le monde vont adorer :)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)