THE J.M. SMUCKER Co

Barres sablées du millionnaire

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	25 mins	24	N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasses (375 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de sucre glace
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre amolli
- 1 boîte e sauce à saveur de caramel Eagle Brand® Dulce de Leche

  La sauce à saveur de caramel Dulce de Leche

- 1 tasse (250 mL) de pépites de chocolat mi-sucré, fondu et légèrement refroidi

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Chemiser de papier sulfurisé un moule à pâtisserie carré de 8 po x 8 po (2 l) en laissant les côtés dépassés pour faciliter le démoulage.

Step 2:

Mélanger dans un bol moyen la farine avec le sucre glace. Ajouter le beurre et mélanger à l'aide d'un mélangeur à pâtisserie ou des doigts. Presser le mélange au fond du moule préparé.

Step 3:

Cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu’à ce que ce soit doré.

Step 4:

Porter à ébullition la sauce au caramel sur feu moyen dans une casserole moyenne. Remuer constamment en cuisant pendant 5 minutes. Retirer du feu. Tartiner la sauce épaissie sur le dessus des biscuits sablés cuits. Laisser reposer avant de garnir du chocolat fondu, légèrement refroidi.

Step 5:

Verser le chocolat fondu uniformement sur la garniture à saveur de caramel. Réfrigérer pendant 3 heures ou jusqu’à fermeté. Couper en barres.

Images

