

Barres Nanaïmo



Barres Nanaïmo

photos

Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
30 min	4 h	32 portions de 1 barre (33 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 6 oz de chocolat mi-sucré BAKER'S, divisé
- 3/4 tasse plus 1 c. à soupe de beurre, ramolli, divisé
- 1 œuf
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de chapelure graham
- 1 tasse de flocons de noix de coco
- 1/2 tasse de noix hachées
- 2 c. à soupe de préparation pour crème anglaise *Bird's*
- 3 c. à soupe de lait
- 2 tasses de sucre à glacer

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Faire chauffer 2 onces de chocolat et 1/2 tasse de beurre dans un grand bol allant au micro-ondes à intensité MOYENNE 2 min, ou jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat ait complètement fondu. Incorporer l'œuf et la vanille. Ajouter la chapelure graham, la noix de coco et les noix. Presser fermement le mélange au fond d'un moule carré de 9 po. Cuire au four 8 min; laisser refroidir complètement.

Battre au fouet la préparation pour crème anglaise et le lait dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter 1/4 de tasse de beurre; bien mélanger. Ajouter graduellement le sucre, en battant jusqu'à homogénéité. Étaler sur la croûte. Réfrigérer 15 min.

Faire chauffer le reste de chocolat et de beurre dans un bol allant au micro-ondes de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Étaler sur la garniture. Réfrigérer plusieurs heures ou jusqu'à ce que le dessert soit froid avant de le tailler en barres.

Trucs culinaires

Nutrition

Facilitez-vous la tâche

Pour faciliter le démoulage, tapissez le moule de papier d'aluminium ou de papier sulfurisé en laissant dépasser le papier des côtés du moule. Utilisez ensuite le papier comme poignées pour retirer le dessert froid du moule avant de le tailler en barres.

Barres Nanaïmo au café

Remplacez les 3 cuillerées à soupe de lait utilisées dans la garniture par 3 cuillerées à soupe de liqueur de café mélangées à 2 cuillerées à thé de granules de café *Nabob*.

Barres Nanaïmo rouges ou vertes

Préparez la recette comme indiqué en ajoutant à la garniture, en même temps que le beurre, 1/2 cuillerée à thé d'extrait de menthe et quelques gouttes de colorant alimentaire rouge ou vert.

Savoir-faire Conservation

Conservez les barres dans un contenant hermétique au plus 1 semaine, ou 3 mois tout au plus au congélateur.

Portions

32 portions de 1 barre (33 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 32 portions de 1 barre (33 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	140
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	8g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	4.5g
---------------------------	------

Cholestérol	15mg
--------------------	-------------

Sodium	65mg
---------------	-------------

Glucides	17g
-----------------	------------

Fibres alimentaires	1g
---------------------	----

Sucres	12g
--------	-----

Protéines	1g
------------------	-----------

Vitamine A	4 %DV
------------	-------

Vitamine C	0 %DV
------------	-------

Calcium	0 %DV
---------	-------

Fer	2 %DV
-----	-------

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.