

# Barres Snickerdoodle



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	39 min	16 portions de 1 barre chacune

## ce qu'il vous faut

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de cassonade tassée
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte MAGIC
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 œuf
- 1/2 tasse de beurre, fondu
- 1 c. à thé de vanille
- 2 c. à soupe de sucre granulé
- 1 c. à soupe plus une pincée de cannelle moulue, divisées
- 2 oz (1/3 d'un paquet de 170 g) de chocolat blanc BAKER'S, cassé en petits morceaux

## ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Tapiser de papier d'aluminium un moule carré de 8 po, en laissant dépasser le papier des côtés. Vaporiser d'un enduit à cuisson.

Mélanger la farine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel. Fouetter l'œuf, le beurre et la vanille dans un bol moyen jusqu'à homogénéité. Ajouter les ingrédients secs; bien mélanger. Retirer 1/2 t de la pâte; réserver.

Verser le reste de la pâte dans le moule préparé. Mélanger le sucre granulé et 1 c. à soupe de la cannelle; saupoudrer uniformément sur la pâte dans le moule. Garnir de petites cuillerées de la pâte réservée.

Cuire de 22 à 24 min ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre.

Faire fondre le chocolat selon le mode d'emploi. Incorporer le reste de la cannelle. Arroser uniformément le dessert de ce mélange. Laisser refroidir complètement.

Top

Démouler le dessert en utilisant les poignées en papier d'aluminium avant de le couper en barres.

## Trucs culinaires

### Savoir-faire Conservation

Conservez ces délicieuses gâteries dans un contenant hermétique à la température ambiante 5 jours tout au plus avant de les servir.

### Savoir-faire Tapisser un moule de papier d'aluminium

Voici une méthode facile : mettez le moule à l'envers; ajustez une feuille d'aluminium sur le moule, en lissant les coins au besoin. Retirez la feuille d'aluminium. Mettez le moule à l'endroit et insérez-y la feuille d'aluminium, qui s'ajuste parfaitement!

## Nutrition

### Portions

16 portions de 1 barre chacune

### Information nutritionnelle

Portion 16 portions de 1 barre chacune

#### QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	160
----------	-----

#### % de la valeur quotidienne

<b>Matières grasses</b>	<b>7g</b>
Matières grasses saturées	4g

<b>Cholestérol</b>	<b>25mg</b>
--------------------	-------------

<b>Sodium</b>	<b>100mg</b>
---------------	--------------

<b>Glucides</b>	<b>24g</b>
-----------------	------------

Fibres alimentaires	0g
---------------------	----

Sucres	17g
--------	-----

<b>Protéines</b>	<b>1g</b>
------------------	-----------

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

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

Calcium	4 %DV
---------	-------

Fer	4 %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.

Top