

Barres de pain d'épices au caramel



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
25 min	1 45 h min	36 portions de 1 barre (31 g) chacune

ce qu'il vous faut

- 1 paquet (format de 2 étages) de préparation pour gâteau aux épices
- 2 c. à thé de gingembre moulu
- 1/2 tasse de beurre, fondu
- 1 œufs
- 1 paquet (269 g) de caramels *Kraft*
- 3/4 tasse de lait évaporé en conserve
- 1 paquet (170 g) de chocolat blanc *Baker's*, grossièrement haché, divisé

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 350 °F.

Tapisser un moule de 13 po x 9 po de papier d'aluminium, en laissant dépasser le papier des côtés; vaporiser d'un enduit à cuisson. Battre la préparation pour gâteau, le gingembre, le beurre et l'œuf avec un batteur jusqu'à homogénéité. (La pâte sera dure.) Presser les 2/3 de la pâte au fond du moule.

Cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Entre-temps, dans un bol, chauffer les caramels et le lait au micro-ondes à intensité ÉLEVÉE de 3 à 3 1/2 min ou jusqu'à ce que les caramels aient complètement fondu et que la sauce soit homogène, en remuant après chaque min.

Arroser la pâte partiellement cuite de sauce au caramel. Réserver 2 cuillerées à soupe de chocolat haché; parsemer la sauce du reste du chocolat. Émietter le reste de la pâte au gingembre et en parsemer le dessert. Poursuivre la cuisson du dessert de 25 à 30 min ou jusqu'à ce que le centre soit presque pris, puis le laisser refroidir complètement.

Top

Chauffer le chocolat réservé au micro-ondes selon le mode d'emploi sur l'emballage, puis en arroser le dessert. Le laisser reposer jusqu'à ce que le chocolat soit ferme, puis le démouler à l'aide des poignées de papier avant de le couper en barres.

Trucs culinaires

Savoir-faire Couper un gâteau en barres sans l'émietter

Essayez bien la lame du couteau avec une serviette humide propre après chaque incision, ce qui empêchera la garniture de s'accumuler sur la lame et vous permettra de tailler des barres bien droites.

Nutrition

Portions

36 portions de 1 barre (31 g) chacune

Information nutritionnelle

Portion 36 portions de 1 barre (31 g) chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories	150
----------	-----

% de la valeur quotidienne

Matières grasses	6g
-------------------------	-----------

Matières grasses saturées	3.5g
---------------------------	------

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

Sodium	140mg
---------------	--------------

Glucides	21g
-----------------	------------

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

Sucres	15g
--------	-----

Protéines	2g
------------------	-----------

Vitamine A	4 %VQ
------------	-------

Vitamine C	0 %VQ
------------	-------

Calcium	6 %VQ
---------	-------

Fer	2 %VQ
-----	-------

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