

Barres aux pacanes

- La recette super facile de barres aux pacanes!



Ingrédients :

Pour le bas :

- 1 tasse et 3/4 (440 ml) de farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 3/4 de tasse (190 ml) de beurre froid

Pour la couche du haut :

- 2/3 de tasse (165 ml) de cassonade
- 1/3 de tasse (85 ml) + 1 cuillère à soupe de farine
- 4 gros œufs
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse et demie (375 ml) de sirop d'érable
- 2 tasses (500 ml) de pacanes coupées grossièrement

Préparation :

1. Tapissez un plat pyrex de 9×13 d'une feuille de papier parchemin.
2. Préchauffer le four à 325 °F (162 °C).
3. Dans un bol, mélanger 1 tasse (3/4) de farine et 1/2 tasse de sucre. Ajoutez le beurre et coupez-le grossièrement. Vous pouvez le mettre à PULSE dans le mélangeur. C'est normal que ça fasse quelques mottons. C'est des bons mottons.
4. Presser le mélange au fond du plat pyrex.

4. Presser le mélange au fond du plat pyrex.
5. Faire cuire pendant 20 minutes, retirer du four, et verser la couche du dessus (prochaine étape).

Pendant ce temps :

1. Dans un bol, mélanger la farine et la cassonade.
2. Ajouter les œufs en fouettant, puis la vanille, le sel et le sirop.
3. Laissez le mélange se reposer pendant environ 15 minutes en attendant que la base des barres cuit au four. Mélanger occasionnellement.
4. Ajouter les pacanes et mélanger.
5. Verser le mélange sur la base des barres.
6. Faire cuire pendant un autre 40-50 minutes ou jusqu'à ce que la cuisson soit parfaite.
7. Retiré du four. Laissez refroidir à température pièce, et ensuite mettre au réfrigérateur pour quelques heures avant de manger.
8. Coupez en barre.

“ *Une recette qui fait une bonne quantité de barres pour les collations ou les desserts!
Très bonne :)*

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

