

Barre à l'avoine et au fudge (style Starbucks)

- La recette secrète de barre à l'avoine et au fudge (style Starbucks)



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (365 ml) de beurre ramolli
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de cassonade
- 2 œufs
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à thé de sel
- 3 tasses (750 ml) d'avoine
- 1 tasse (250 ml) de lait condensé sucré (genre Eagle Brands)
- 2 tasses (500 ml) de pépites de chocolat
- 1 cuillère à thé de vanille

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Bien graisser un papier d'aluminium que vous mettez dans un plat pyrex de 9×13 pouces (20 x 30 cm).
3. Dans un grand bol, déposez 1 tasse de beurre, les œufs, le sucre et la cassonade. Bien mélanger avec le batteur électrique.
4. Dans un autre bol, mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et l'avoine.
5. Ajouter tranquillement au mélange (œuf, beurre, sucre) en battant constamment.
6. Verser le 3/4 de votre mélange dans le fond du plat pyrex.
7. Dans un bol allant aux micro-ondes, mélanger le lait condensé sucré, les pépites de chocolat, l'essence de vanille et la demi-tasse restante de beurre. Faites fondre par intervalle de 30

secondes en mélangeant régulièrement pour éviter que ça colle.

8. Verser le mélange dans le plat pyrex.

9. Ajouter le restant du premier mélange par dessus.

10. Faites cuire au four pendant 22 à 28 minutes ou jusqu'à ce que les barres soient parfaites et passent le test du cure-dent.

Bon appétit!

J'ai une autre très bonne recette (et super facile) pour le **fudge au chocolat** si vous préférez...

“

Comme dessert ou comme collation, cette délicieuse recette inspirée des cafés Starbucks est parfaite pour satisfaire à la fois votre côté givré et votre côté sucré.

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