



THE J.M. SMUCKER Co

Barres de gâteau au fromage à l'orange et au chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) chapelure de biscuits au chocolat ou de biscuits graham
- 1/2 tasse (125 mL) beurre, fondu
- 1 1/4 tasse (300 mL) sucre
- 2 emballages (8 oz / 250 g chacun) de fromage à la crème léger, ramolli
- 3 oeufs
- 1/4 tasse (50 mL) farine tout usage
- 1 boîte (354 mL) de Lait évaporé 2 % **Carnation®**

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 2 c. à table (30 mL) zeste d'orange, finement râpé
- 1/3 tasse (75 mL) chacune: poudre de cacao tamisée et eau chaude

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Dans un bol, mélanger la chapelure avec le beurre et 1/4 tasse (50 ml) de sucre. Presser dans le fond d'un moule de 13 x 9 po (3,5 L). Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit ferme. Laisser refroidir à température ambiante.

Step 2:

Baisser la température du four à 325 °F (160 °C). Dans un grand bol, battre le reste de sucre, le fromage à la crème, les oeufs et la farine jusqu'à consistance homogène. Incorporer petit à petit le lait évaporé, la liqueur d'orange et le zeste d'orange. Dissoudre le cacao dans l'eau chaude et incorporer à la préparation. Verser dans le moule préparé. Cuire de 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit prise.

Images

