

Barres aux bleuets et au fromage à la crème

Ingrédients:

1 1/2 tasse (200 g) de farine
1/3 d'une tasse (30 g) de flocons d'avoine
1/4 tasse (50 g) de cassonade, bien tassée
1 cuillère à thé de cannelle
1/2 tasse (120 g) de beurre refroidi
8 oz de fromage à la crème
1/4 tasse (50 g) de sucre
2 oeufs
2 cuillères à table de zeste de citron et d'orange, râpé (moi seulement citron)
1 cuillère à thé (5 g) d'extrait de vanille
1 1/2 tasse (225 g) de bleuets frais

Étapes:

Préchauffer le four à 350°F.

Vaporiser un moule (genre Pyrex) de 11 "x 7" po., d'un enduit anti-adhésif à cuisson. (Moi, papier parchemin).

Placer les flocons d'avoine dans le robot culinaire et pulser jusqu'à texture d'une poudre. Ajouter ensuite, dans le robot, la farine, la cassonade et la cannelle. Ajouter le beurre et ajouter 2 cuillères à table d'eau. Mélanger jusqu'à ce que le mélange forme une pâte friable. Presser la pâte dans le fond du plat de cuisson préparé. Cuire au four à 350 °F, 10 minutes.

Dans un petit bol, au batteur électrique, à vitesse élevée, battre le fromage à la crème et le sucre jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter les oeufs, le zeste et la vanille. Battre jusqu'à consistance lisse. Verser le mélange de fromage à la crème sur la croûte pré-cuite. Déposer les bleuets sur le mélange de fromage à la crème. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes à 350 °F, jusqu'à ce que la préparation soit cuite. Laisser refroidir complètement sur une grille avant de couper en 12 barres.

Source: [What's Cookin' Italian Style Cuisine](#)

Par: Blanc-manger