

Barres aux framboises avec glaçage au citron (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 3 tasses de farine tout usagé
- 1 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1 tasse de beurre ou de margarine, très froid
- 1 oeuf, légèrement battu

Garniture

- 350 g (12 oz) de framboises surgelées légèrement sucrées
- 1 1/4 tasse de sucre granulé
- 1/4 tasse d'eau
- 3 c. à soupe de fécule de maïs
- 1/2 c. à thé de zeste de citron râpé
- 1/2 c. à thé d'essence de vanille

Glaçage

- 1 1/4 tasse de sucre à glacer
- 1 à 2 c. à soupe de jus de citron
- 1 à 2 c. à soupe de beurre ou de margarine, ramolli

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C). Dans un grand bol, mélanger la farine, 1 1/2 tasse de sucre granulé, le bicarbonate de soude et 1/2 c. à thé de zeste de citron. Y incorporer le beurre et l'oeuf avec un coupe-pâte, jusqu'à ce que la préparation soit grumeleuse. En réserver 2 tasses et presser le reste uniformément au fond d'un moule pour gâteau roulé non graissé de 40 cm x 25 cm (15 1/2 po x 10 1/2 po). Faire cuire au four 8 minutes.
2. Dans une casserole de 2 litres, mélanger les ingrédients de la garniture. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les framboises décongèlent et que la garniture épaississe. L'étaler uniformément sur la base. Parsemer ensuite uniformément du mélange à la farine et remettre au four de 15 à 20 minutes, ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré. Laisser légèrement refroidir.
3. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients du glaçage et remuer jusqu'à ce qu'il devienne lisse. Répartir le glaçage en croisillons sur les barres chaudes. Laisser refroidir complètement avant de couper.

Portions: 32 barres

Source: Livre Biscuits

