



Pour 16 carrés:

1 tasse (200 g) de cassonade

3/4 tasse (180 g) de beurre

2 cuillères à table (30 ml) de sirop d'érable

3 et 3/4 tasses (350 g) de flocons d'avoine

400 g (300 ml) de dulce de leche

6 oz (210 g) de chocolat noir en pastilles ou en morceaux

1 cuillère à table (15 ml) d'huile de tournesol

Préchauffer le four à 300 F (150 C).

Graisser un moule carré de 8 po (20 cm) et chemisez-le de papier parchemin.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux, la cassonade, le beurre et le sirop d'érable en remuant régulièrement jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Enlever la casserole du feu, puis incorporer les flocons d'avoine. Bien mélanger.

Verser le contenu dans le moule préparé et tasser à l'aide d'une cuillère en bois.

Enfourner pour 45 minutes.

Laisser refroidir le moule 10 minutes.

Couvrir de dulce de leche et réserver au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il ait durci.

Fondre le chocolat au bain-marie et incorporer l'huile au chocolat.

Verser le tout dans le moule, sur le dulce de leche. Bien lisser à la spatule.

Laisser refroidir à température ambiante, jusqu'à ce que le chocolat ait figé.

Couper en 16 carrés à l'aide d'un couteau dont la lame aura été passée sous l'eau chaude entre chaque coupe.