

Carrés napolitains (Bedon Gourmand)

Ingrédients

Couche inférieure

- 1 1/4 tasse de chapelure de biscuits graham
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 1/2 tasse de cassonade tassée
- 1/3 tasse de farine

Seconde couche

- 2 tasses de noix de coco
- 300 ml de lait condensé sucré

Glaçage

- 2 tasses de sucre à glacer
- 4 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de jus de cerises au marasquin

Préparation

Couche inférieure

1. Mélanger les 4 premiers ingrédients.
2. Presser dans un moule 9 x 9 po aux côtés graissés.
3. Cuire au four à 350F (180C) pendant 10 minutes.

Seconde couche

1. Dans un bol, mélanger la noix de coco et le lait condensé sucré.
2. Étaler sur la couche inférieure.
3. Cuire au four à 350F (180C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'une très légère teinte brune claire commence à apparaître sur les côtés.
4. Laisser refroidir avant de glacer.

Glaçage

- Battre tout ensemble en ajoutant un peu plus de jus, si nécessaire, pour rendre le glaçage assez liquide pour l'étaler.
- Étaler sur les carrés refroidis.
- Bien couvrir et mettre au réfrigérateur toute une nuit ou une journée.

Ces carrés peuvent se manger le jour de la cuisson mais ils seront plus difficiles à couper.

Si vous n'avez pas de jus de cerises, utilisez de l'eau avec une goutte de colorant alimentaire rouge et 1/4 c. à thé d'essence de cerises ou d'amandes.

Portions: 36 carrés

Source: [Ma cuisine de tous les jours](#)

