

Carrés magiques aux framboises

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 45 à 50 minutes

Refroidissement: 1 heure

Portions: 16 carrés

~Ingrédients

- 2 1/2 tasses (560 ml) de chapelure de bretzels sans gluten, obtenue au mélangeur
- 1/2 tasse (125 ml) de margarine sans produits laitiers, fondue
- 2 c. à soupe (30 ml) de cassonade
- 1 1/4 tasse (310 ml) de pacanes, hachées
- 1 1/2 (375 ml) de framboises fraîches (ou surgelées, décongelées et égouttées), écrasées grossièrement à la fourchette
- 1 1/2 tasse (375 ml) de noix de coco râpée
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat mi-sucré sans produits laitiers
- 1 boîte de 290 ml de crème de coco sucrée Haiku

~Préparation

- 1) Placer la grille au centre du four préchauffé à 350 °F. Graisser un moule de 8x8 po et tapisser le fond de papier parchemin en laissant dépasser de chaque côté.
- 2) Dans un bol, mélanger la chapelure avec la margarine fondue et la cassonade. Presser la préparation fermement dans le fond du moule.
- 3) Couvrir cette base avec les pacanes.
- 4) Répartir les framboises sur les pacanes.
- 5) Parsemer les noix de coco et de pépites de chocolat.
- 6) Bien brasser la crème de coco, puis verser uniformément sur la noix de coco et les pépites de chocolat.
- 7) Cuire de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des carrés soit légèrement doré. Laisser refroidir complètement.
- 8) Mettre au congélateur 1 heure avant de démouler. (cette étape facilite la coupe). Tailler en 16 carrés.

source: Le magazine K transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule