

Barres Nanaïmo (ou Dominos)

Pour 32 barres:

Base:

- 1/2 tasse de beurre non-salé
- 4 oz de chocolat mi-sucré, haché
- 1/4 tasse de miel
- 2 tasses de chapelure de biscuits graham

Garniture:

- 1/2 tasse de lait
- 150g de pouding instantanée à la vanille Jell-O
- 3 1/2 tasses de sucre à glacer
- 1/4 tasse de beurre non salé, fondu

Glaçage:

- 4 oz de chocolat mi-sucré, haché
- 1/4 tasse de beurre non-salé
- 1 petit tube de glaçage blanc du commerce (facultatif)

Préparation:

Huiler légèrement un moule carré de 20 cm (8 po) puis le tapisser de papier ciré.

Base:

Dans un bol allant au four à micro-ondes, fondre le beurre et le chocolat avec le miel. Incorporer la chapelure en remuant à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Répartir le mélange dans le moule en pressant légèrement. Réfrigérer environ 15 minutes.

Garniture:

Dans un bol, mélanger le lait, le pouding, le sucre et le beurre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Répartir la garniture sur la base et bien lisser. Réserver à la température ambiante.

Glaçage:

Dans un bol allant au four à micro-ondes, fondre le chocolat et le beurre. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Étaler le glaçage sur la garniture. Réfrigérer environ 3 heures et démouler. Retirer le papier ciré et couper en 32 morceaux rectangulaires de 5 cm X 2,5 cm (2 po X 1 po). Décorer de points de glaçage blanc pour imiter les dominos (facultatif).

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: [Ricardo](#))