

Le palais gourmand

1 1/4 tasse farine tout usage
1 tasse sucre glace
1/2 tasse cacao en poudre
1/4 c. à thé de bicarbonate de sodium (soda à pâte)
3/4 tasse beurre, ramolli
1 paquet (8oz, 250gr) de fromage à la crème, ramolli
1 boîte de lait concentré sucré (genre Eagle Brand)
2 œufs
1 c. à thé extrait de vanille
1 paquet pépites de caramel Skor, divisés

Préchauffer le four à 350° (180°)

Combiner la farine avec le sucre glace, le cacao en poudre et le bicarbonate de sodium, puis incorporer le beurre en remuant jusqu'à consistance grumeleuse. Presser au fond d'un plat de cuisson de 13 po x 9 po (3,5 L) tapissé de papier parchemin. Cuire au four pendant 15 minutes.

Battre le fromage à la crème jusqu'à consistance mousseuse. Ajouter le lait concentré sucré, les œufs et l'extrait de vanille. Remuer jusqu'à homogénéité et incorporer 2/3 tasse (150 ml) de pépites de caramel. Verser cette préparation sur la croûte chaude. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme et que les bords commencent à dorer. Retirer du four et laisser refroidir environ 15 minutes avant de parsemer du reste de pépites de caramel. Laisser refroidir complètement et réfrigérer 4 heures. Couper en barres.