

DÉLICES DORÉS AU CAMEL AU BEURRE



3/4 tasse de margarine ou de beurre ramolli
3/4 tasse de cassonade dorée tassée
1/2 tasse de sucre granulé
2 œufs
2 tasses de farine tout usage
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1/2 c. à thé de sel
1 3/4 tasse de grains de caramel au beurre CHIPITS®
1 tasse de noix hachées (facultatif) (pas mit)

-Préchauffer le four à 350° F. Graisser et fariner un moule de 13 x 9 x 2 po (33 x 23 x 5 cm).

-Battre les œufs, la cassonade et le sucre granulé dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter les œufs et bien battre. Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel, ajouter graduellement au mélange de beurre et battre jusqu'à ce que le tout soit homogène. Ajouter en mélangeant les grains de caramel au beurre et les noix, si désiré. Étendre dans le moule déjà prêt.

-Cuire de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit d'un brun doré et que le milieu soit ferme. Laisser refroidir complètement dans le moule sur une grille. Couper en barres. Donne environ 36 barres.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Hershey's)