

Barres biscuits à l'avoine, au chocolat et beurre d'arachide Reese (Le palais gourmand)

Les barres sont bonnes mais j'aurais préféré que ce soit plus tendre que sablé, la prochaine fois je presserais pas trop le mélange et ferais cuire un peu moins longtemps... mais peut-être aussi que la texture doit être comme ça aussi, mais disons qu'elles disparaissent quand même assez vite.

2 tasses cassonade tassée
1 tasse beurre ramolli
1 œuf battu
1 c. à table vanille
2 tasses chaque d'avoine à cuisson rapide
2 tasses de farine tout-usage
1/2 c. à thé chaque de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/4 c. à thé sel
1 1/4 tasses grains au beurre d'arachide REESE CHIPITS
3/4 tasse grains de chocolat noir CHIPITSou de chocolat mi-sucré CHIPITS

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Battre le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'un mélange léger. Incorporer l'œuf et la vanille en battant. Ajouter l'avoine, la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel; battre les ingrédients à faible vitesse jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter les grains au beurre d'arachide et les grains de chocolat à la pâte.

Presser la pâte uniformément dans une plaque à rebords graissée de 11 x 17 po (27,5 x 42,5 cm). Faire cuire le mélange pendant 13 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Laisser refroidir le mélange complètement, dans la plaque, sur une grille. Découper le mélange en barres. Les barres se conservent pendant un maximum de trois jours dans un contenant étanche. Donne 48 barres.

RAYURES:

Pour créer des barres d'occasion spéciale, faire fondre 1/4 tasse de grains au beurre d'arachide et de grains de chocolat noir dans des bols séparés pour décorer les barres. Ajouter 1/2 c. à thé d'huile végétale aux grains fondus pour obtenir une glaçure brillante qui se découpe facilement lorsqu'elle a durci.