

Barres Nanaimo maison

INSPIRATION DE MARY GOYENS

Ingrédients

- 1/2 tasse de beurre fondu
- 1/4 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 1/2 cuillère à soupe de cacao
- 2 tasses de chapelure Graham
- 1/2 tasse de noix de Grenoble
- 1 tasse de noix de coco
- 2 tasses de sucre à glacer
- 1/4 tasse de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 2 cuillères à soupe de costarde à la vanille
- 4 cubes de chocolat mi-sucré
- 1 cuillère à soupe de beurre

Préparation

- Dans un bol ou dans le fouet-mélangeur, lier 1/2 tasse de beurre, le sucre blanc, l'oeuf et le cacao jusqu'à la consistance d'une sauce.
- Dans un hachoir, concasser les noix et les biscuits Graham.
- Joindre les ingrédients de la sauce ensemble en ajoutant la noix de coco.
- Écraser à plat dans le fond du moule en silicone.
- Dans un bol ou dans le fouet-mélangeur, préparer la costarde en mélangeant 1/4 tasse de beurre fondu, le lait, le sucre à glacer et la poudre de costarde.
- Étendre sur le croquant dans le moule.
- Mélanger le chocolat et le beurre ensemble et le couler sur le dessus.
- Refroidir au moins 1h avant de couper.

SE CONSERVE SUPER BIEN AU CONGELATEUR