

Barres tendres d'Halloween

PAINS ET DESSERTS

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Rendement : 18 barres

| Ingrédients | Quantité | | Méthode |
|---------------------------|----------|------------|--|
| | Métrique | Impérial | |
| Farine tout usage | 175 ml | ¾ tasse | Chauffer le four à 350 °F (175 °C). Mélanger les ingrédients secs (5 premiers). |
| Poudre à pâte | 5 ml | 1 c. à thé | |
| Sel | 2 ml | ½ c. à thé | |
| Cannelle | 1 ml | ¼ c. à thé | |
| Muscade | 1 ml | ¼ c. à thé | |
| Raisins secs | 125 ml | ½ tasse | Ajouter les raisins, les noix et la moitié des grains de chocolat. |
| Noix hachées (facultatif) | 125 ml | ½ tasse | |
| Grains de chocolat | 500 ml | 2 tasses | |
| Oeufs | 2 | 2 | Dans un grand bol, battre les oeufs avec la cassonade. |
| Cassonade | 250 ml | 1 tasse | |
| Purée de potiron* | 250 ml | 1 tasse | Ajouter la purée de potiron, l'huile, le zeste d'orange et la vanille. Ajouter les ingrédients secs et mélanger pour amalgamer. Étendre la préparation dans un moule à gâteau carré de 9 pouces (23 cm) graissé et fariné. Cuire au four environ 25 minutes. Retirer du four et parsemer le gâteau du reste de grains de chocolat. Lorsque les grains commencent à ramollir, étendre uniformément sur le gâteau. Laisser refroidir et couper en rectangles. |
| Huile végétale | 60 ml | ¼ tasse | |
| Zeste d'orange | 10 ml | 2 c. à thé | |
| Vanille | 2 ml | ½ c. à thé | |
| | | | |

* potiron ou citrouille

