

## 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

