



Carrés au sirop d'érable

Catégorie: Desserts

Description:

Ingrédients:

1ère préparation :

125 ml (1/2 tasse) de beurre
75 ml (5 c. à soupe) de sucre d'érable
250 ml (1 tasse) de farine
15 ml (1 c. à soupe) de muscade

2ième préparation :

190 ml (3/4 tasse) de sucre d'érable
250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
2 oeufs
125 ml (1/2 tasse) de beurre fondu
1/2 à 3/4 tasse de noix
30 ml (2 c. à soupe) de farine

Instructions:

Défaire le beurre en pommade, ajouter le sucre d'érable, la farine et la muscade.

Bien mélanger.

Déposer dans un moule de 20 X 20 cm (8 X 8 po) beurré et cuire 8 minutes au four à 180° C (350° F).

Pour la 2ième préparation :

Dans une casserole, mettre le sirop d'érable et le sucre d'érable.

Faire mijoter pendant 5 minutes et laisser tiédir.

Battre les oeufs, ajouter le sirop, le beurre, les noix et la farine.

Déposer sur la première préparation et cuire 30 minutes à 180° C (350° F).

Refroidir.