Barres au Toffee

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	N/A	N/A

Ingredients

- 8 barres (56 g chacune) de Toffee MACKINTOSH, brisées en morceaux
- 2/3 tasse (150 mL) lait évaporé **Carnation®**

  Lait évaporé

- 1 sachet (de 510 à 515 g) de mélange pour gâteau au chocolat
- 3/4 tasse (175 mL) beurre ou margarine, fondus
- 1 tasse (250 mL) pacanes, hachées fin
- 2 tasses (500 mL) brisures de chocolat mi-sucré

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Mettre le toffee et 1/3 tasse de lait évaporé dans un bain-marie ou dans un bol moyen résistant à la chaleur placé au-dessus d'une marmite d'eau bouillante. Cuire la préparation, en remuant de temps en temps, pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le toffee soit complètement fondu et la consistance, lisse.

Step 2:

Entre-temps, dans un grand bol, mettre le mélange à gâteau avec le beurre et le reste du lait évaporé et mélanger jusqu'à consistance lisse. Incorporer les pacanes. Déposer 2 tasse de la préparation à gâteau et la presser dans un moule de 13 x 9 po tapissé de papier sulfurisé. Cuire 10 minutes. Parsemer uniformément la base de brisures de chocolat. Étaler la préparation au toffee sur le dessus. Émietter le reste de la préparation à gâteau uniformément sur le toffee. Cuire au centre du four environ 15 minutes. Laisser refroidir dans le moule, sur une grille. Réfrigérer 2 heures jusqu'à consistance ferme. Retirer du moule et mettre sur une planche à découper. Couper en barres.

Images