



THE J.M. SMUCKER Co

# Barres de gâteaux au fromage aux fraises

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

10 mins 30 mins 36 N/A

## Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de chapelure de biscuits graham
- 2 c. à table (30 mL) de beurre, fondu
- 2 emballages de fromage à la crème, ramolli (de 8 oz/250 g chacun)
- 1 boîte de lait condensé sucré **Eagle Brand®**
- 2 œufs
- 1/3 tasse (75 mL) de jus de citron
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 tasse (250 mL) de tartinade de fruits aux fraises **Double Fruit®**

Double Fruit® tartinade de fraises Régulière

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Vaporiser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) d'aérosol de cuisson antiadhésif.

### Step 2:

Mélanger la chapelure de biscuits graham et le beurre fondu à l'aide d'une fourchette. Presser au fond du moule préparé.

### Step 3:

Battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit lisse et ajouter graduellement le lait condensé sucré, les œufs, le jus de citron, la vanille et la farine. Bien mélanger. Verser sur la croûte.

### Step 4:

Déposer la tartinade de fruits en petites cuillérées sur la garniture de fromage à la crème. À l'aide d'un couteau, créer un effet marbré.

### Step 5:

Faire cuire au four de 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le centre soit pris. Laisser refroidir à la température ambiante et mettre au réfrigérateur.

## Images

