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

