

# Des recettes pour le changement



## Barres à la guimauve et au chocolat

### Ingrédients pour la base

- 2 tasses (500 ml) d'avoine
- 1/2 tasse (125 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade, tassée
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre, fondu

### Ingrédients pour la garniture

- 1 boîte de lait condensé sucré régulier ou faible en gras
- 1 1/2 tasse (375 ml) de pépites de chocolat
- 1 tasse (250 ml) de mini guimauves

### Directions

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer un plat de 9 po X 13 po (23 cm X 33 cm) et le tapisser de papier parchemin en laissant dépasser les extrémités pour faciliter le démoulage.
2. Base : combiner l'avoine, la farine, la cassonade et le beurre fondu dans un grand bol. Bien mélanger. Presser le mélange au fond du plat. Cuire dans le four préchauffé de 15 à 18 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
3. Garniture : verser le lait condensé sucré sur la base encore chaude. Parsemer du reste des ingrédients.
4. Remettre au four de 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que la guimauve gonfle. Laisser refroidir pendant 4 heures ou toute une nuit avant de couper en carrés.

Donne 36 carrés

## Biscuits à l'avoine double chocolat

### Ingrédients

- 1 tasse (250 ml) de beurre, fondu
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 ml) d'avoine
- 1 1/2 tasse (375 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de poudre de cacao
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat mi-sucré

### Directions

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Battre le beurre et le sucre. Ajouter les œufs et la vanille. Incorporer le reste des ingrédients à l'aide d'une cuillère de bois.
3. Former des boules de pâte à biscuits avec une cuillère à soupe et les déposer sur les plaques à environ 2 po (5 cm) de distance les unes des autres.
4. Cuire dans le four préchauffé de 8 à 10 minutes. Les biscuits devraient être encore moelleux au toucher.
5. Laisser reposer sur les plaques de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient plus fermes. Transférer les biscuits sur une grille et les laisser refroidir.

Donne 50 biscuits

