



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Barres Nanaïmo

Recette gracieusement offert par la ville de Nanaimo, Colombie-Britannique

Première étage

Ingrédients

½ tasse de beurre non salé (beurre de culture de style européen)

¼ tasse de sucre

5 c. à table de cacao

1 œuf battu

1 ¼ tasse de biscuits Graham émiettés

½ tasse d'amandes hachées finement

1 tasse de noix de coco

Préparation

Faire fondre les trois premiers ingrédients dans un bain-marie.

Ajouter l'œuf et mélanger pour faire cuire et épaissir. Retirer du feu.

Incorporer les miettes, la noix de coco et les noix. Presser fermement dans un moule non graissé de 8 po x 8 po.

Deuxième étage

Ingrédients

½ tasse de beurre non salé

2 c. à table et 2 c. à thé de crème

2 c. à table de poudre à crème anglaise à la vanille

2 tasses de sucre à glacer

Préparation

Bien battre le beurre, la crème, la poudre à crème anglaise et le sucre à glacer jusqu'à obtention d'un mélange léger. Étendre sur la première couche.

Troisième étage

Ingrédients

4 carrés de chocolat semi-sucré (1 oz chacun)

2 c. à table de beurre non salé

Préparation

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux. Laisser refroidir.

Lorsque refroidi, mais encore liquide, verser sur la deuxième couche et mettre au réfrigérateur.