Des carrés aux petits fruits trop parfaits

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 12-15

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table de fécule de maïs
- ½ tasse de sucre
- 2 c. table de jus de citron
- 4 tasses de fruits congelés, décongelés et égouttés
- 3 tasses de farine
- 1 tasse de cassonade
- 1 c. thé de poudre à pâte
- Une pincée de sel
- 1 œuf
- 2 c. thé d’extrait de vanille
- 1 tasse de beurre, froid et coupé en dés

Préparation

1. Préchauffer le four à 375 F.
2. Beurrer un moule 9 pouces par 13 pouces.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, la cassonade, la poudre à pâte et le sel.
4. Dans un autre bol, battre l’œuf et la vanille.
5. Ajouter le beurre et le mélange d’œuf au mélange de farine.
6. À l’aide d’un coupe-pâte ou d’une fourchette, mélanger les ingrédients ensemble jusqu’à consistance grumeleuse (comme un crumble).

7. Dans un bol, mélanger la fécule de maïs, le sucre, le jus de citron et les fruits. Bien enrober les fruits.
8. Mettre la moitié du mélange de farine dans le fond du plat et bien presser.
9. Ajouter le mélange de fruits.
10. Étendre le reste du mélange de farine sur les fruits.
11. Mettre au four de 40 à 45 minutes ou jusqu’à ce que le tout soit bien doré.
12. Servir avec une glace aux fruits, à la vanille ou un sorbet.