



MES RECETTES FAVORITES

Carrés aux noix de Grenoble

Ingrédients (Biscuit)

$\frac{3}{4}$ tasse	beurre
$\frac{3}{4}$ tasse	cassonade
$1\frac{3}{4}$ tasse	farine tout usage
$\frac{1}{2}$ c. à thé	sel

Préparation (Biscuit)

1. Défaire le beurre en crème. Ajouter la cassonade, bien mélanger. Ajouter farine et sel, bien mélanger.
2. Verser la préparation dans un plat graissé (9" X 13"), presser légèrement, cuire à 350°F durant 8 minutes .

Ingrédients (Garniture)

2	oeufs
$\frac{1}{4}$ tasse	farine
1 tasse	cassonade
$1\frac{1}{4}$ tasse	noix de coco
$1\frac{1}{4}$ tasse	noix de Grenoble finement hachées
$\frac{1}{4}$ tasse	eau
$\frac{1}{2}$ c. à thé	vanille

Préparation (Garniture)

1. Battre les œufs, ajouter tous les ingrédients et bien mélanger.
2. Étendre sur les biscuits refroidis.

3. Cuire à 350° F (durée 15 à 18 minutes).

Bon appétit !!!

Louise Fauteux