PRZ CAN Recette de la barre Nanaimo

**1.La couche inférieure**

½ tasse de beurre non salé

¼ tasse de sucre

5 c. cacao

1 œuf battu

1 ¼ tasse de chapelure graham

½ c. amandes hachées finement

1 tasse de noix de coco

Faire fondre les 3 premiers ingrédients dans un bain-marie.

Ajouter l'oeuf et mélanger pour cuire et épaissir.

Retirer du feu.

Incorporer la chapelure, noix de coco et de noix.

Presser fermement dans un 8 "x 8" pan non graissée.

**2.La deuxième couche**

½ tasse de beurre non salé

2 cuillères à soupe. et 2 c. crème

2 cuillères à soupe. crème à la vanille en poudre

2 tasses de sucre glace

Battre beurre de crème, crème, poudre de crème et sucre glace bien ensemble.

Étaler sur la couche inférieure.

**3.La troisième couche**

4 carrés de chocolat mi-sucré (1 oz. Chacun)

2 cuillères à soupe. Beurre sans sel

Faire fondre le chocolat et le beurre à feu doux.

Cool.

Une fois refroidi, mais encore liquide, verser sur la deuxième couche et laisser refroidir au réfrigérateur.