

# **BARRES RAISINS** **ET CANNEBERGES**

## **Ingrédients :**

- 1 tasse raisins secs
- 1 tasse canneberge séchées
- 1 boîte de conserve lait concentré sucré

---

- 1 cuillère à table zeste de citron râpé
- 1 cuillère à table jus de citron
- 1 tasse beurre ramolli
- 1 tasse cassonade pressée
- 1 1/2 cuillère à thé essence de vanille
- 1 1/2 tasse farine tout usage
- 1/2 cuillère à thé bicarbonate de soude
- 2 1/2 tasses flocons d'avoine

## **Préparation :**

- Préchauffer le four à 375°F (190°C).
- Dans une casserole moyenne, mélanger les 4 premiers ingrédients (raisins secs, lait concentré sucré, zeste de citron et jus de citron).
- Cuire à feu moyen, tout en remuant, jusqu'à ce que la préparation bouillonne. Laisser refroidir. Réserver.
- Défaire en crème le beurre, le sucre et la vanille jusqu'à légèreté. Incorporer la farine et le bicarbonate de soude.
- Ajouter les flocons d'avoine et mélanger jusqu'à ce que ce soit granuleux. Réserver 2 tasses (500 ml) de ce mélange et presser le reste au fond d'un moule 14 x 14 pouces graissé.
- Étendre la préparation de raisins. Garnir de la préparation d'avoine réservée, presser légèrement.
- Cuire au four à 375°F (190°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à couleur doré. Tailler en barres, laisser refroidir.