



Maple Pecan Pie Squares

with Chocolate Chips and Shortbread Crust

Thanksgiving

90 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 350°F.

Bust out

Medium bowl, measuring spoons, 2 small bowls, measuring cups, 8x8-inch baking dish, parchment paper, whisk

Ingredients

	4 Person
Pecans	112 g
Maple Syrup	4 tbsp
All-Purpose Flour	1 ½ cups
Brown Sugar	200 g
White Wine Vinegar	1 tbsp
Bittersweet Chocolate Chips	½ cup
Egg	2
Cornstarch	2 tbsp
Baking Powder	1 tsp
Butter*	10 tbsp
Salt*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Prep and make shortbread base

- Grease an 8x8-inch metal baking tin with **butter**, then line the base and sides with parchment paper leaving a 2-inch overhang. (**NOTE:** This will help you remove squares from the tin later on). Press down on the parchment to adhere. Set aside.
- Melt **8 tbsp butter** in a small microwave-safe bowl.
- Reserve **1 tsp flour** in another small bowl.
- Add **remaining flour, cornstarch, ½ cup packed brown sugar, ½ tsp baking powder** and **½ tsp salt** to a medium bowl. Whisk to combine.
- Stir in **melted butter** until **shortbread mixture** is crumbly and holds together when squeezed.
- Press **shortbread mixture** into the bottom of the prepared tin. (**TIP:** Use the back of a measuring cup to help smooth out shortbread mixture.)



Make maple pecan pie filling

- Meanwhile, melt **2 tbsp butter** in the same microwave-safe bowl (from step 1).
- Whisk together **melted butter, remaining brown sugar, reserved flour** and **maple syrup** in the same medium bowl (from step 1) until smooth.
- Whisk in **eggs, vinegar** and **¼ tsp salt** until smooth. Stir in **pecans**.
- Pour **filling** over **shortbread base**.
- Sprinkle **chocolate chips** over top. Bake in the **middle** of the oven until set and edges are golden-brown, 22-23 min.



Bake shortbread base

- Bake **shortbread base** in the **middle** of the oven until lightly golden-brown around the edges, 15-18 min.
- Place tin on a wire rack to cool.



Chill and serve

- Place baking tin in the freezer until completely cool, 1-1.5 hr.
- Run a sharp knife around the edges of the tin, then remove by pulling on the parchment paper.
- Slice into **squares** and serve.

Carrés de tarte aux pacanes à l'érable

avec croûte sablée et pépites de chocolat

Célébration de l'automne

90 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, 2 petits bols, tasses à mesurer, moule à gâteau carré en métal de 20 cm (8 po), papier parchemin, fouet

Ingrédients

	4 personnes
Pacanes	112 g
Sirop d'érable	4 c. à soupe
Farine tout usage	1 ½ tasse
Cassonade	200 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe
Pépites de chocolat mi-sucré	½ tasse
Œuf	2
Fécule de maïs	2 c. à soupe
Poudre à pâte	1 c. à thé
Beurre*	10 c. à soupe
Sel*	

* Essentiel à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et faire la croûte sablée

- **Beurrer** un moule à gâteau carré en métal de 20 cm (8 po), puis recouvrir le fond et les parois de papier parchemin en le faisant dépasser de 5 cm (2 po). (**REMARQUE** : L'excédent facilitera le démoulage.) Presser le papier pour le faire adhérer.
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, fondre **8 c. à soupe de beurre**. Dans un autre petit bol, réserver **1 c. à thé de farine**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **reste** de la **farine**, la **fécule de maïs**, **½ tasse** de **cassonade tassée**, **½ c. à thé** de **poudre à pâte** et **½ c. à thé** de **sel**. Mélanger au fouet.
- Incorporer le **beurre fondu** jusqu'à ce que la **pâte** soit friable et qu'elle se tienne une fois pressée.



3 Faire la garniture de tarte aux pacanes à l'érable

- Entre-temps, fondre **2 c. à soupe** de **beurre** dans le petit bol de l'étape 1 allant au micro-ondes.
- Dans le bol moyen de l'étape 1, fouetter le **beurre fondu**, le **reste** de la **cassonade**, la **farine réservée** et le **sirop d'érable**, jusqu'à consistance lisse.
- Incorporer au fouet les **œufs**, le **vinaigre** et **¼ c. à thé** de **sel**. Incorporer les **pacanes**.
- Verser la **garniture** sur la **croûte sablée**.
- Parsemer de **pépites de chocolat**. Cuire au **centre** du four de 22 à 23 min, jusqu'à ce que la **garniture** soit figée et que les rebords soient dorés.



2 Cuire la croûte sablée

- Presser la **pâte** au fond du moule. (**CONSEIL** : Utiliser le dos d'une tasse à mesurer pour lisser la pâte.)
- Cuire la **croûte sablée** au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que les rebords soient légèrement dorés.
- Laisser refroidir sur une grille de refroidissement.



4 Refroidir et servir

- Placer la **tarte** au congélateur de 1 h à 1 h 30, jusqu'à refroidissement complet.
- Passer un couteau tranchant le long des parois du moule, puis démouler la **tarte** en tirant sur l'excédent de papier parchemin.
- Couper en **carrés**, puis servir.