

Carrés à la rhubarbe et à la noix de coco

(sans gluten, sans produits laitiers)

(10 portions)

INGREDIENTS

- 1 ½ tasse de farine-sans gluten
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à soupe de sucre
- ½ tasse de beurre végétalien
- 3 œufs, battus
- 4 tasses de rhubarbe, coupée en morceaux de 1 pouce
- ½ tasse de noix de coco râpée
- ½ tasse de sucre blanc
- 1 tasse de cassonade
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C). Tapisser un moule de 8×10 pouces avec du papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sel, la poudre à pâte et le sucre.
3. Dans un petit bol, mélanger le beurre fondu avec 1 œuf battu. Verser dans les ingrédients secs et bien incorporer.
4. Presser le mélange dans le moule préparé. Ajouter la rhubarbe uniformément sur le dessus.
5. Dans un autre bol, mélanger 2 œufs battus, la noix de coco, le sucre blanc, la cassonade et la vanille. Verser ce mélange sur la rhubarbe.
6. Cuire au four pendant 1 heure. Retirer du four et laisser refroidir complètement avant de couper.

Coconut Rhubarb Bars (Gluten Free/Dairy Free)

(Serves 10)

INGREDIENTS

- 1 ½ cup GF flour
- ½ tsp salt
- 1 tsp baking powder
- 1 tbsp sugar
- ½ cup melted Vegan butter
- 3 eggs, beaten
- 4 cups rhubarb, cut in 1 inch pieces
- ½ cup shredded coconut
- ½ cup sugar
- 1 cup brown sugar
- 1 tsp vanilla

PREPARATION

1. Preheat oven to 350°F. Line a 8×10 inch pan with parchment paper and set aside.
2. In a large bowl, stir together flour, salt, baking powder and sugar.
3. In a small bowl, mix together melted butter and 1 egg. Pour liquids into dry ingredients and incorporate.
4. Pat mixture into your prepared pan. Cover with rhubarb.
5. Mix 2 beaten eggs, coconut, white sugar, brown sugar and vanilla. Pour over rhubarb.
6. Bake for 1 hour. Remove from the oven and let cool completely.