Carré aux canneberges

Mélanger pour faire la croute au fond d’une panne 8 X 8 :

1 ½ tasse de farine

½ tasse de sucre brun

1/2 tasse de beurre fondu

1/8 cuillère à thé de sel

Placer au four à 350 pour 10 minutes

Deuxième rangé :

Battre 2 œufs

Ajouter :

1 tasse de sucre blanc

3/4 de tasse de sauce aux canneberges

½ tasse de raisins secs hachés

1/2 tasse de noix de coco

1/3 de tasse de farine

1 cuillère à thé de poudre à pâte

1/4 cuillère à thé de sel

Pour faire le glaçage :

Battre 1 tasse et ½ de sucre à glacer

3 cuillères à table de beurre

1 ½ cuillère à table de lait ou eau

½ cuillère à thé de vanille