

*Je crois
qu'il n'y a pas
plus beau temps*
**QUE LE TEMPS
DE LA CUISINE
MAISON.**



Faites-vous de bons souvenirs.^{MC}
Robinhood.ca



**À L'ÉTAT
BRUT**





Citron ! Ce gâteau devient
**SUCRÉ ET
CRÉMEUX EN UN
COUP DE FOUET !**



GÂTEAU AU FROMAGE AU CITRON MERINGUÉ

PRÉPARATION : 20 MINUTES + RÉFRIGÉRATION CUISSON : 50 MINUTES, + 10 MINUTES POUR LA MERINGUE DONNE : 16 PORTIONS CONGÉLATION : GÂTEAU AU FROMAGE SANS LA MERINGUE

CROÛTE

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**®
- ½ tasse (125 ml) de sucre glace
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de beurre, coupé en cubes de ½ po (1,3 cm)

GÂTEAU AU FROMAGE

- 4 pqts (250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli

- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand**® régulier ou faible en gras
- 6 jaunes d'œufs
- ⅓ tasse (75 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**
- ⅓ tasse (75 ml) de jus de citron
- 3 c. à table (45 ml) de zeste de citron

MERINGUE

- 6 blancs d'œufs
- 1 tasse (250 ml) de sucre

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Graisser un moule à charnière de 10 po (25 cm).
2. **CROÛTE** : Combiner la farine, le sucre glace et le sel dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant avec les mains, un coupe-pâte ou 2 couteaux. Presser fermement au fond du moule préparé.
3. **GÂTEAU AU FROMAGE** : Batre le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une texture duveteuse. Incorporer graduellement le lait condensé sucré en battant jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter les jaunes d'œufs, la farine, le jus de citron et le zeste. Bien mélanger. Verser dans le moule préparé.
4. Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pris. Laisser refroidir complètement et réfrigérer 4 heures ou toute la nuit.
5. **MERINGUE** : Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
6. Mettre les blancs d'œufs dans le bol du batteur électrique. Batre jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer graduellement le sucre en battant jusqu'à la formation de pics fermes et brillants. Étendre la meringue sur le gâteau au fromage froid.
7. Faire cuire au four préchauffé de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pics de la meringue soient dorés.



Pour faciliter la coupe, tremper un couteau coupant dans l'eau chaude.

GÂTEAU RENVERSÉ À L'ANANAS

PRÉPARATION : 25 MINUTES CUISSON : 70 MINUTES
DONNE : 16 PORTIONS CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

GARNITURE

- | | |
|---|---|
| ½ tasse (125 ml) de beurre, fondu | 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte |
| 1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée | ¼ c. à thé (1 ml) de sel |
| ¾ c. à thé (4 ml) de cannelle moulue | 1 ½ tasse (375 ml) de lait |
| 6 tranches d'ananas frais ou en conserve, coupées en deux | 1 tasse (250 ml) d'ananas frais hachés finement, égouttés ou 1 boîte (389 ml) d'ananas broyés, égouttés |
| 18 demi-pacanes | |

GÂTEAU

- | | |
|---|--|
| 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli | ½ tasse (125 ml) de gruau Robin Hood |
| 1 ¾ tasse (425 ml) de sucre | ½ tasse (125 ml) de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUT TM |
| 3 œufs | ¼ tasse (50 ml) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix Robin Hood |
| c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille | ¼ tasse (50 ml) de beurre, fondu |
| 3 ½ tasses (825 ml) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix Robin Hood [®] | |

- GARNITURE** : Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage. Combiner le beurre, la cassonade et la cannelle dans une casserole. Faire chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu et les ingrédients combinés. Verser dans le moule préparé. Déposer les ananas et les pacanes sur la préparation.
- GÂTEAU** : Battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.
- Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter un tiers du mélange de farine au mélange d'œufs. Battre jusqu'à homogénéité. Ajouter la moitié du lait et un tiers du mélange de farine, en battant après chaque ajout. Ajouter le reste du lait et terminer avec le mélange de farine. Incorporer les ananas hachés. Étendre la pâte sur les ananas.
- STREUSEL** : Combiner les ingrédients du streusel dans un petit bol. Saupoudrer sur la pâte.
- Faire cuire au four préchauffé de 65 à 70 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
- Insérer un couteau à l'intérieur des parois du moule pour en détacher le gâteau et le renverser immédiatement sur une grille pour refroidir. Les fruits seront sur le dessus et le streusel croquant au fond.



Si un ananas frais est utilisé, l'acheter pelé et évidé et le couper en tranches de ½ po (1,3 cm) d'épaisseur.



Croyez-moi,
**SON GOÛT RENVERSANT
EST UN VÉRITABLE
REMONTANT !**



Pour devenir si crémeux et si riche,
**IL Y A SÛREMENT
UNE ASTUCE !**

GÂTEAU CRÉMEUX AU POUDING AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 20 MINUTES CUISSON : 25 MINUTES
DONNE : 8 PORTIONS CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

PÂTE

- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
Original **Robin Hood**®
- ½ tasse (125 ml) de sucre
- 2 c. à table (30 ml) de cacao
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de lait évaporé
Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
(réservé le reste pour la sauce)
- 1 œuf
- 3 c. à table (45 ml) de beurre, fondu
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

SAUCE

- ⅓ tasse (75 ml) de sucre
- ⅓ tasse (75 ml) de cassonade, tassée
- ⅓ tasse (75 ml) de cacao
- Reste du lait évaporé **Carnation** régulier, 2 %
ou sans gras, chaud

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (20 cm).
2. **PÂTE** : Tamiser la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte et le sel dans un bol à mélanger moyen. Incorporer le lait évaporé, l'œuf, le beurre et la vanille. Étendre la pâte dans le moule préparé.
3. **SAUCE** : Mélanger le sucre, la cassonade, le cacao et le lait évaporé chaud au fouet. Verser le mélange de lait sur la pâte.
4. Faire cuire au four préchauffé de 22 à 25 minutes. Le centre aura la texture d'une sauce. Laisser refroidir sur une grille 30 minutes avant de servir. Servir avec de la crème fouettée ou de la crème glacée.



Si vous avez des restes, simplement les réchauffer avant de les servir.

La sauce descendra au fond en cuisant.



MUFFINS TOURBILLON DE CHOCOLAT ET MOKA

PRÉPARATION : 10 MINUTES CUISSON : 22 MINUTES
DONNE : 12 MUFFINS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 boîte (493 g) de mélange pour pain éclair **Robin Hood**® brisures de chocolat
 - ¾ tasse (175 ml) de café infusé Folgers Noir soyeux, légèrement refroidi
 - 3 c. à table (45 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**®
 - 2 œufs
1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule de 12 muffins ou le tapisser de coupelles de papier.
 2. Combiner le mélange (grand sachet clair), le café, l'huile et les œufs dans un bol. Remuer jusqu'à homogénéité.
 3. Mettre 2 c. à table (30 ml) de pâte dans chaque cavité du moule à muffins. Saupoudrer de 1 c. à thé (5 ml) du mélange de tourbillon. Couvrir du reste de pâte et saupoudrer du reste du mélange de tourbillon.
 4. Faire cuire au four préchauffé de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 10 minutes avant de démouler et de faire refroidir complètement sur une grille.

-  Pour faire cette recette en pain, graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm) et le tapisser de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage. Combiner le mélange, le café, l'huile et les œufs dans un bol. Remuer jusqu'à homogénéité. Verser la moitié de la pâte dans le moule préparé. Saupoudrer ¾ tasse (150 ml) du mélange de tourbillon. Verser le reste de la pâte sur le mélange de tourbillon. Étendre délicatement pour couvrir. Saupoudrer le reste du mélange de tourbillon. Faire cuire au four à 350 °F (180 °C) de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 20 minutes, décoller des parois et démouler.

Dégustez ces savoureuses gâteries avec une tasse de café chaud **Folgers® Noir soyeux**®. Offert pour cafetière filtre ou en portions **K-Cup**®.



Un biscuit aussi admirablement
croquant et savoureux,
**IL Y A DE QUOI
CRAQUER !**



BISCUITS AU CHOCOLAT ET À LA MENTHE

PRÉPARATION : 20 MINUTES CUISSON : 12 MINUTES
DONNE : ENVIRON 55 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

BISCUITS

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- ¾ tasse (175 ml) de sucre
- ¾ tasse (175 ml) de cassonade, tassée
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de menthe
- 1 ¾ tasse (425 ml) de farine tout usage
Original **Robin Hood**®
- 1 ¼ tasse (300 ml) de poudre de cacao
- 2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 2 tasses (500 ml) de grains de chocolat
mi-sucré (ou un mélange de grains de
chocolat blanc et mi-sucré)

GARNITURE

- ¾ tasse (175 ml) de sucre turbiné naturel
SUCRE À L'ÉTAT BRUT™

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
2. Batta le beurre en crème avec le sucre et la cassonade dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Incorporer les œufs et l'extrait de menthe en battant. Ajouter la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel et bien remuer. Incorporer les grains de chocolat.
3. Façonner la pâte en boules de 1 po (2,5 cm). Rouler les boules dans le sucre turbiné naturel. Déposer sur les plaques à pâtisserie préparées, en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chacune.
4. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes. Les biscuits doivent être mous au centre. Laisser refroidir sur les plaques à pâtisserie de 1 à 2 minutes. Retirer des plaques et déposer sur des grilles pour refroidir.



La pâte peut être congelée crue, déjà façonnée en boules et roulée dans le sucre. Faire cuire au four dès la sortie du congélateur de 14 à 16 minutes.

BISCUITS AU MIEL ET À LA CANNELLE

PRÉPARATION : 30 MINUTES + 1 HEURE DE RÉFRIGÉRATION CUISSON : 12 MINUTES
DONNE : 30 BISCUITS CONGÉLATION : EXCELLENTE

BISCUITS

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- ½ tasse (125 ml) de sucre
- ¾ tasse (175 ml) de miel **Billy Bee®**
- 1 œuf
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure **Club House®**
- 2 ½ tasses (625 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- ¾ tasse (175 ml) de pacanes hachées finement, facultatif
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue

- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel

GARNITURE

- ½ tasse (125 ml) de tartina de fruits **Double Fruit®** Régulière aux framboises

DÉCORATION

- 1 pqt (200 g) de glaçage à biscuits blanc **Cake Mate®**
- 15 cerises au marasquin, coupées en deux

1. **BISCUITS** : Battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à homogénéité. Incorporer le miel, l'œuf et l'extrait de vanille en battant, en raclant le bol si nécessaire.
2. Combiner le reste des ingrédients dans un autre bol. Ajouter au mélange de beurre et battre jusqu'à la formation d'une pâte. Couvrir d'une pellicule de plastique et réfrigérer 1 heure ou toute la nuit.
3. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.
4. Sortir le mélange du réfrigérateur. Diviser la pâte en 4 morceaux. Abaisser un morceau de pâte sur une surface légèrement enfarinée jusqu'à environ ¼ po (5 mm) d'épaisseur. Découper des formes avec un emporte-pièce rond de 2 ½ po (6,4 cm). Déposer sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant environ 1 po (2,5 cm) d'espace entre chaque biscuit. Poursuivre avec le reste de pâte. Recueillir les retailles et abaisser la pâte à nouveau.
5. Faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille.
6. **GARNITURE** : Tartiner le dessous de la moitié des biscuits de confiture; couvrir du reste des biscuits.
7. **DÉCORATION** : Étendre une mince couche de glaçage à biscuits et garnir chaque biscuit d'une cerise. Laisser reposer jusqu'à ce que le glaçage soit sec.



Personnalisez vos biscuits en remplaçant la vanille par de l'extrait de caramel ou de vanille française **Club House®**.

Ajoutez des décorations Décors arc-en-ciel ou chocolat **Cake Mate®** sur les biscuits.



Un classique délicieusement
surprenant. Croyez-moi,
**ILS ÉPICERONT
L'HEURE DU THÉ !**





Ma foi ! C'est plus
qu'une tarte feuilletée.
**C'EST UN VÉRITABLE
HOMMAGE À
L'AUTOMNE !**



TARTELETTES FEUILLETÉES À LA CITROUILLE

PRÉPARATION : 40 MINUTES CUISSON : 30 MINUTES
DONNE : 16 TARTELETTES CONGÉLATION : EXCELLENTE

CROÛTE À TARTE

- 4 tasses (1 L) de farine tout usage Original **Robin Hood**[®]
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de sel
- 2 tasses (500 ml) de shortening **Crisco**[®] tout végétal ou 2 Bâtonnets d'une tasse **Crisco**[®]
- 2 œufs
- ¼ tasse (50 ml) d'eau froide
- 2 c. à table (30 ml) de vinaigre blanc

GARNITURE

- 1 ¾ tasse (425 ml) de purée de citrouille pure
- 1 tasse (250 ml) de cassonade, tassée
- 2 œufs
- 2 c. à table (30 ml) de farine tout usage Original **Robin Hood**
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- ½ c. à thé (2 ml) de gingembre moulou
- ½ c. à thé (2 ml) de muscade moulue
- ¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 boîte (370 ml) de lait évaporé **Carnation**[®] régulier ou 2 %

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Graisser ou vaporiser des moules à muffins.
2. **CROÛTE** : Combiner la farine et le sel dans un grand bol à mélanger. Couper le shortening dans la farine avec un coupe-pâte ou 2 couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture semblable à celle de la chapelure avec des morceaux de la taille de gros pois. Battre les œufs, l'eau et le vinaigre ensemble. Verser tout le liquide uniformément sur le mélange de farine. Remuer avec une fourchette jusqu'à ce que tout le mélange soit humide. Diviser la pâte en quatre. Abaisser la pâte sur une surface légèrement farinée jusqu'à ¼ po (0,6 cm) d'épaisseur. Couper des cercles de 4 ½ po (11 cm), pour un total de 16 cercles. Tapiser les moules à muffins de cercles de pâte.
3. **GARNITURE** : Fouetter la purée de citrouille avec la cassonade, les œufs, la farine, les épices et le sel dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Incorporer graduellement le lait évaporé en fouettant. Répartir le mélange également dans les croûtes à tarte.
4. Faire cuire au four préchauffé pendant 15 minutes. Baisser le feu à 375 °F (190 °C). Poursuivre la cuisson de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et que la garniture soit prise. Laisser refroidir dans les moules 15 minutes. Démouler délicatement et laisser refroidir sur des grilles. Garnir de crème fouettée si désiré.



POMMES CROQUANTES FARCIES

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 35 MINUTES
DONNE : 6 POMMES CUITES CONGÉLATION : NON RECOMMANDÉE

6	pommes Granny Smith ou Délicieuse rouge	¼	tasse (50 ml) de STEVIA À L'ÉTAT BRUT TM en sac pour cuisinier
FARCE			
¼	tasse (175 ml) de farine combinée Nutri TM Robin Hood [®] Le goût de la farine blanche	1	c. à thé (5 ml) de gingembre moulu
		1	c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
½	tasse (125 ml) de gruau Robin Hood	¼	c. à thé (1 ml) de sel
½	tasse (125 ml) de noix, hachées (facultatif)	½	tasse (125 ml) de beurre, fondu
		½	tasse (125 ml) de bleuets ou de framboises

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C).
2. Couper le dessus des pommes. Insérer la pointe du couteau autour du cœur puis à l'aide d'une cuillère de métal enlever le cœur, en laissant intact le fond de la pomme. Retirer suffisamment de chair de pomme pour faire un bol pour la garniture.
3. **FARCE** : Combiner la farine, le gruau, les noix, l'édulcorant, le gingembre, la cannelle et le sel. Ajouter le beurre. Bien mélanger. Incorporer délicatement les petits fruits en pliant. Répartir la farce également entre les pommes préparées. Déposer dans un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L).
4. Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Si la farce brunit trop, couvrir lâchement d'un papier aluminium et poursuivre la cuisson. Servir chaud.



Servez cette délicieuse gâterie d'automne avec un café **Folgers® Torréfaction traditionnelle®**. Offert pour cafetière filtre ou en portions **K-Cup®**.



Mais pourquoi trancher les pommes
**QUAND ON PEUT
LES GARNIR À LA
PERFECTION ?**



Délicieusement chic,
**CE SABLÉ EST LA
STAR DES GRANDES
OCCASIONS !**



BARRES SABLÉES À LA CONFITURE

PRÉPARATION : 15 MINUTES CUISSON : 65 MINUTES
DONNE : 36 BARRES CONGÉLATION : EXCELLENTE

PÂTE SABLÉE

- 2 tasses (500 ml) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3 ¼ tasses (800 ml) de farine tout usage
Original **Robin Hood**®
- ½ tasse (125 ml) de féculé de maïs

GARNITURE

- 1 ½ tasse (375 ml) de pâte sablée
- 2 tasses (500 ml) de tartina de fruits
Double Fruit® Régulière aux fraises
- ½ tasse (125 ml) d'amandes tranchées
(facultatif)

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm) et le tapisser de papier parchemin, en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
2. **SABLÉ** : Battre le beurre dans le grand bol du batteur électrique à vitesse moyenne élevée jusqu'à l'obtention d'une texture très légère, environ 5 minutes. Ajouter le sucre et continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit complètement combiné, environ 2 à 3 minutes.
3. Combiner la farine et la féculé de maïs dans un autre bol moyen. Ajouter au mélange de beurre en battant à faible vitesse jusqu'à homogénéité. Réserver 1 ½ tasse (375 ml) du mélange. Presser le reste de la pâte au fond du moule préparé. Étendre la confiture sur la base.
4. **GARNITURE** : Ajouter les amandes au reste de pâte et émietter au-dessus de la confiture.
5. Faire cuire au four préchauffé de 60 à 65 minutes jusqu'à ce que les barres soient légèrement dorées et que la confiture fasse des bulles. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pour refroidir.



Remplacez la confiture de fraises par la saveur préférée de votre famille ou utilisez la saveur de confiture que vous avez à la maison.



MAÏS SOUFLÉ AU CAMEL SUCRÉ

PRÉPARATION : 10 MINUTES CUISSON : 30 MINUTES
DONNE : 10 TASSES CONGÉLATION : EXCELLENTE

- 1 boîte (300 ml) de Sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche
 - 1 c. à thé (5 ml) de sel
 - 10 tasses (2,5 L) de maïs éclaté
1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
 2. Combiner la Sauce à saveur de caramel et le sel dans une petite casserole. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Poursuivre la cuisson 1 minute et retirer du feu.
 3. Mettre le maïs soufflé dans un grand bol. Verser le mélange de caramel chaud sur le maïs soufflé. Remuer pour enrober.
 4. Verser sur la plaque à pâtisserie préparée et étaler en une seule couche.
 5. Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes. Laisser refroidir complètement sur la grille sur une grille avant de briser en morceaux.
-  Il faut environ ½ tasse de grains de maïs pour obtenir 10 tasses de maïs éclaté.

C'est tout simplement magique! Il ne suffit que d'une boîte de lait condensé sucré **Eagle Brand®** et de quelques ingrédients triés sur le volet pour obtenir des résultats fabuleux, comme par magie.

Pour cette recette et plus encore, visitez eaglebrand.ca



Offrez ce cadeau
à vos hôtes, et bientôt,
**ON N'INVITERA QUE
VOTRE MAÏS !**





*Je ne peux qu'admirer
ce surprenant duo.*
**QUELLE DÉLICIEUSE
RENCONTRE !**



PAIN AUX BANANES ET AUX CANNEBERGES SANS GLUTEN*

PRÉPARATION : 5 MINUTES CUISSON : 65 MINUTES
DONNE : 12 PORTIONS CONGÉLATION : EXCELLENTE

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | boîte (396 g) de mélange pour pain éclair aromatisé aux bananes Robin Hood® sans gluten | 2 | œufs |
| 1 | tasse (250 ml) d'eau | 1 | tasse (250 ml) de canneberges fraîches ou surgelées |
| ¼ | tasse (50 ml) d'huile végétale ou de canola | ½ | tasse (125 ml) de noix, hachées |
| | | ½ | tasse (125 ml) de grains de chocolat blanc |

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser un moule à pain de 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm) et le tapisser de papier parchemin, en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.
2. Combiner le mélange, l'eau, l'huile et les œufs dans un bol. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit incorporé. Incorporer les canneberges, les noix et les grains de chocolat blanc. Verser la pâte dans le moule préparé.
3. Faire cuire au four préchauffé de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 20 minutes.



Utilisez une combinaison de chocolat mi-sucré et de noix hachées.

Pour une version sans noix, essayez avec des canneberges et du chocolat blanc.

Faites des muffins aux bananes en faisant cuire la pâte dans un moule de 12 muffins pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un muffin en ressorte propre.

* Assurez-vous que tous les ingrédients sont sans gluten en vérifiant les étiquettes, car les produits peuvent varier. En cas d'incertitude, contactez le fabricant des ingrédients.

Vous aimez ce que
vous avez vu ?

J'EN AI
D'AUTRES SUR
ROBINHOOD.CA



Faites-vous de bons souvenirs.^{MC}
Robinhood.ca



INFORMATION NUTRITIONNELLE

Les valeurs nutritives par portion apparaissant ci-dessous sont basées sur l'utilisation du lait évaporé **Carnation®** ou du lait condensé sucré **Eagle Brand®** les plus faibles en gras spécifiés dans chaque recette.

Recette	Portion	Calories	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)	Cholestérol (mg)
Gâteau au fromage au citron meringué	1 portion (130 g)	487	9.8	30.2	45.1	0.4	326	159
Gâteau renversé à l'ananas	1 portion (155 g)	527	6.3	23.5	74.6	2.2	264	91
Gâteau crémeux au pouding au chocolat	1 portion (105 g)	273	7.5	5.9	50.7	1.8	249	37
Muffins tourbillon de chocolat et moka	1 muffin (60 g)	207	2.2	8.4	31.8	1.2	176	32
Biscuits au chocolat et à la menthe	1 biscuit (25 g)	112	1.4	5.7	16	1	85	16
Biscuits au miel et à la cannelle	1 biscuit (40 g)	173	1.7	6.4	27.8	0.5	99	23
Tartelettes feuilletées à la citrouille	1 tartelette (105 g)	393	6.3	25.8	34.8	1.3	328	40
Pommes croquantes farcies	1 pomme (170 g)	300	3.8	16.3	37.3	4	208	41
Barres sablées à la confiture	1 barre (45 g)	210	1.6	10.4	28.1	0.5	79	27
Maïs soufflé au caramel sucré	1 portion (50 g)	155	3.7	3.3	28	1.2	281	11
Pain aux bananes et aux canneberges sans gluten	1 portion (75 g)	247	3.2	11.9	33.9	1.7	218	32

La fin d'un
bon livre,
C'EST L'OCCASION
DE SAVOURER
CE QU'IL VOUS
INSPIRE.



Faites-vous de bons souvenirs.^{MC}

Robinhood.ca

SUIVEZ-NOUS SUR



©/TM/MC/®/MD Smucker Foods of Canada Corp. ou ses affiliées.

Folgers Noir soyeux et Folgers Gourmet Supreme sont des marques de commerce de The Folger Coffee Company.

K-Cup est une marque de commerce de Keurig Green Mountain, utilisée avec permission.

Camation est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A., utilisée sous licence.

À L'ÉTAT BRUIT^{MC}, SUCRE À L'ÉTAT BRUIT^{MC} et STEVIA À L'ÉTAT BRUIT^{MC} sont des marques de commerce de CPC Intellectual Property, Inc., utilisées sous licence.
Club House[®] Reg. TM/MD McCormick Canada, Billy Bee[®] Reg. TM/MD Billy Bee Honey Products Company, Cake Mate[®] Reg. TM/MD Signature Brands, LLC,