THE J.M. SMUCKER Co

Craquelins salés

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	6 mins	16	N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1/2 tasse (125 mL) de farine de blé entier Robin Hood

  Robin Hood® Whole Wheat All Purpose Flour

- 1/2 tasse (125 mL) de gruau Robin Hood

  Robin Hood® Quick Oats

- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 c. à table (15 mL) de flocons d'oignon déshydratés
- 1 c. à table (15 mL) de graines de sésame
- 1 c. à table (15 mL) de graines de pavot
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poudre d'ail
- 2 c. à table (30 mL) d'huile de canola ou végétale
- **Toppings (Optional):**
- 6 tbsp (90 mL) d'eau
- Graines de sésame
- Graines de pavot
- Gros sel
- Poudre d'ail
- Sel d'ail
- Graines de lin
- Flocons d'oignon déshydratés
- Fromage parmesan, râpé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 475 °F (240 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Combiner les 9 premiers ingrédients dans un bol moyen. Mélanger à l'aide d'une cuillère de bois, en ajoutant l'eau lentement, jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Déposer la pâte sur une surface farinée et la diviser en 16 morceaux. Abaisser chaque morceau en une languette longue et mince, d'environ 6 po de long par 2 po de large (15 cm x 5 cm).

Step 3:

Déposer sur les plaques à pâtisserie préparées et saupoudrer des garnitures désirées en les pressant dans la pâte.

Step 4:

Faire cuire au four à 475 °F (240 °C) de 5 à 6 minutes, ou jusqu'à ce que les craquelins soient croustillants et bien dorés.

Images

