



THE J.M. SMUCKER Co

Granola au beurre d'arachide et à la confiture sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 50 mins 32 N/A

Ingredients

- 4 tasses de gruau en gros flocons Robin Hood®

Gros flocons d'avoine Robin Hood®

- 1 tasse de farine d'amande Robin Hood®

Farine d'amande Robin Hood® sans gluten

- 1/2 tasse de beurre d'arachide naturel Adams®
- 1 tasse de tartinade de fruits Smuckers® sans sucre ajouté aux bleuets

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).

Step 2:

Combiner le gruau avec la farine d'amande dans un grand bol. Entre-temps, faire chauffer le beurre d'arachide avec la tartinade de fruits au micro-ondes à faible puissance jusqu'à ce que ce soit chaud, environ 1 minute. Mélanger. Ajouter au mélange de gruau et remuer jusqu'à ce que l'avoine et la farine soient bien enrobées. Étaler également sur une grande plaque à pâtisserie. Briser les gros morceaux.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant, en remuant quelques fois pendant la cuisson pour briser les gros morceaux. Éteindre le four et laisser refroidir dans le fourneau.

Images

