THE J.M. SMUCKER Co

Carrés aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	45 mins	16	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de gruau Robin Hood

  Gruau rapide Robin Hood®

- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade bien tassée
- 1/4 c. à thé (1 mL) de bicarbonate de sodium
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1 1/2 tasses (375 mL) de compote aux canneberges entières
- 1/3 tasse (75 mL) d’amandes effilées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d’un corps gras un moule à gâteau carré de 8 pouces (20 cm) avant de le chemiser de papier sulfurisé.

Step 2:

Mélanger la farine, le gruau, la cassonade et le bicarbonate de sodium dans un grand bol. Bien remuer pour mélanger.

Step 3:

Incorporer le beurre coupé en morceaux jusqu’à ce que le mélange soit friable. Tapisser le fond du moule apprêté de la moitié de la préparation au gruau. Couvrir de compote aux canneberges.

Step 4:

Ajouter les noix à l’autre moitié du mélange friable. Le répartir uniformément sur les canneberges. Exercer une légère pression pour comprimer la préparation.

Step 5:

Cuire dans un four préchauffé pendant 45 minutes ou jusqu’à ce que le dessus soit doré.

Step 6:

Couper en carrés et servir chaud avec du yogourt glacé ou de la crème glacée ou laisser refroidir et couper en carrés plus petits.

Images

