

BARRES TENDRES AUX CANNEBERGES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Des canneberges savoureuses et un soupçon de cannelle font de ces barres un véritable plaisir pour tous!

Ingrédients

- 2 tasses (500 ml) de flocons d'avoine
- 2 tasses (500 ml) de farine blanche tout usage (ou 1 tasse de farine blanche tout usage et 1 tasse de farine à blé entier)
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2.5 ml) de cannelle moulue
- ½ c. à thé (2.5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de beurre froid, coupé en dés
- 2 boîtes de conserve (14 oz. chaque) de sauce aux canneberges entières

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Tapisser un plat de cuisson de 9 x 13 po avec du papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
3. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la cassonade, le bicarbonate de soude, la cannelle et le sel.

BARRES TENDRES AUX CANNEBERGES | 2

4. À l'aide de vos mains, défaites le beurre dans les ingrédients secs jusqu'à ce que la préparation soit humectée.
5. Mettre trois quarts de la pâte sur le plat de cuisson et presser fermement en une couche uniforme.
6. Étendre la sauce aux canneberges sur la pâte en une couche uniforme.
7. Saupoudrer le reste de la pâte sur le dessus.
8. Cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la barre soit doré.
9. Laisser refroidir dans le plat de cuisson.
10. Soulever la préparation en tirant sur le papier parchemin.
11. Couper en carrés et bon appétit!

