

CARRÉS D'AVOINE, CAMEL, CHOCOLAT NOIR & CANNEBERGES

Source : Site internet Trois fois par jour

Portions : 12 carrés

Préparation : 10 min.

Cuisson : 20-25 min.



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Ingrédients

- ✓ ¼ tasse de pépites de chocolat noir
- ✓ ¼ tasse de pépites de caramel écossais (butterscotch)
- ✓ ¼ tasse de canneberges séchées

Ingrédients secs :

- ✓ 1 tasse de farine
- ✓ 2 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide
- ✓ ½ tasse de poudre d'amandes
- ✓ ½ c. à thé de poudre à pâtes
- ✓ ½ c. à thé de bicarbonate de soude
- ✓ 1 pincée de sel

Ingrédients humides :

- ✓ ¾ tasse de beurre, fondu
- ✓ 1 tasse de cassonade
- ✓ 2 œufs
- ✓ ½ c. à thé d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Dans un bol, mélanger tous les «ingrédients humides». Ajouter les ingrédients secs puis mélanger.
3. Ajouter les pépites de chocolat, de caramel et les canneberges séchées. Bien mélanger et étendre dans un plat d'environ 12 po x 8 po.
4. Enfourner pendant 20 à 25 minutes.