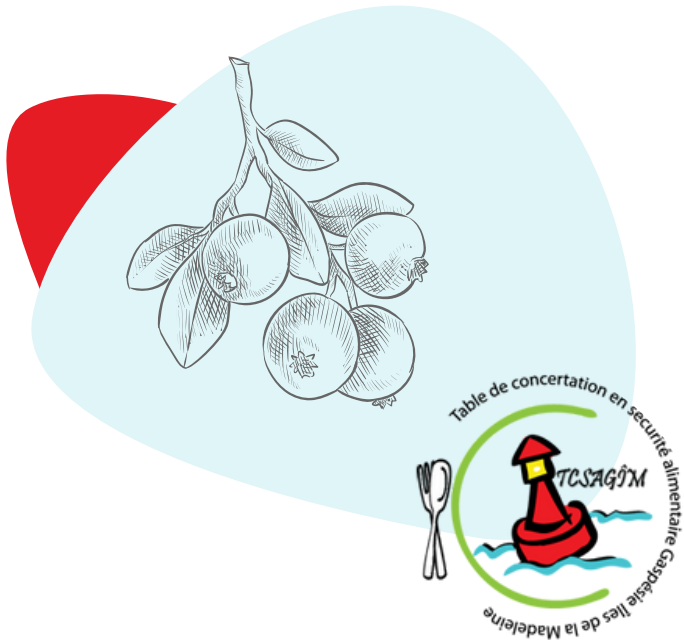


Recette parfaite
pour la cuisine collective

Carrés aux canneberges et aux dattes



Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment : Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Aliment	Qté	Nbr de recettes	Qté totale
Canneberges	375 ml (1 ½ tasse)		
Dattes hachées	250 ml (1 tasse)		
Jus d'orange	60 ml (¼ tasse)		
Extrait de vanille	5 ml (1 c. à thé)		
Farine de blé entier	125 ml (½ tasse)		
Farine tout usage	125 ml (½ tasse)		
Flocons d'avoine	250 ml (1 tasse)		
Cassonade	185 ml (2/3 tasse)		
Cannelle	1 ml (¼ c. à thé)		
Bicarbonate de soude	1 ml (¼ c. à thé)		
Beurre fondu	125 ml (½ tasse)		

Portions de la recette de base : 12 carrés
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 h

Préparation

Mélanger les canneberges, les dattes et le jus d'orange dans une casserole. Cuire à couvert à feu doux 12 minutes en brassant souvent. Ajouter la vanille à la fin de la cuisson. Laisser refroidir.

Mélanger la farine, les flocons, la cassonade, la cannelle et le soda dans un bol. Ajouter le beurre fondu. Réserver au moins 1 tasse de mélange pour garnir le dessus.

Presser le mélange de flocons d'avoine dans le fond d'un plat carré. Étendre la préparation aux canneberges par-dessus et garnir du reste du mélange de flocons d'avoine.

Cuire au four à 350 °F de 35 à 40 minutes.

