

# Streusel aux canneberges et aux amandes

|                               |                                 |
|-------------------------------|---------------------------------|
| <b>Nombre de portions</b>     | 50                              |
| <b>Taille des portions</b>    | 30 g                            |
| <b>Méthode de cuisson</b>     | Au four                         |
| <b>Température de cuisson</b> | 350 °F (176 °C)                 |
| <b>Temps de cuisson</b>       | 15 minutes                      |
| <b>Quantité d'ingrédients</b> | <b>Nom de l'ingrédient</b>      |
| 543 ml                        | Amandes effilées, moulues       |
| 271 ml                        | Amandes effilées                |
| 65 ml                         | Graines de chanvre décortiquées |
| 45 g                          | Graines de chia                 |
| 271 ml                        | Farine tout usage               |
| 543 ml                        | Cassonade                       |
| 10 ml                         | Cannelle moulue                 |
| 1/2 c. à thé                  | Sel de table                    |
| 271 ml                        | Canneberges séchées sucrées     |
| 1/2 tasse                     | Germe de blé                    |
| 1/2 tasse                     | Beurre non salé                 |

## Information à propos de l'étape de préparation

|    |  |
|----|--|
| 1. | *SE LAVER LES MAINS avant de commencer à cuisiner et DÉSINFECTER les surfaces et l'équipement. Préchauffer le four.  |
| 2. | Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients secs.   |
| 3. | Ajouter le beurre fondu aux ingrédients secs. Mettre des gants et mélanger les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture grumeleuse.   |
| 4. | Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé et déposer la pâte à streusel sur le papier en utilisant une cuillère à portion n° 30. Enfourner pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que le streusel soit légèrement doré. |
| 5. | Servir immédiatement ou couvrir et laisser refroidir. Conserver à une température inférieure à 40 °F (4 °C).   |
| 6. | Servir accompagné de yogourt à la vanille.   |

## Valeur nutritive pour une portion (30 g)

Calories: 162 kcal      Protéines: 4 g  
Glucides: 19 g      Fer: 1 mg