

Streusel aux canneberges et aux amandes



| Nombre de portions | Taille des portions | Méthode de cuisson | Température de cuisson | Temps de cuisson |
|--------------------|---------------------|--------------------|------------------------|------------------|
| 50 Portions | 30 g | Au four | 350 °F (176 °C) | 15 minutes |

| Quantité d'ingrédients (Métrique) | Mesures en tasses/cuillères | Nom de l'ingrédient |
|-----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 270 g | 2 ¼ tasses | Amandes moulues |
| 135 g | 1 ⅛ tasses | Amandes effilées |
| 50 g | ¼ tasse | Coeurs de chanvre |
| 45 g | ¼ tasse | Graines de chia |
| 140 g | 1 ⅛ tasses | Farine tout usage |
| 450 g | 2 ¼ tasses | Cassonade |
| 6 g | 2 c. à thé | Cannelle moulue |
| 3 g | 1/2 c. à thé | Sel de table |
| 170 g | 1 ⅛ tasses | Canneberges séchées sucrées |
| 75 g | 1/2 tasse | Germe de blé |
| 250 mL | 1 tasse | Beurre non salé, fondu |

| Étape de Préparation | Instructions |
|----------------------|---|
| 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 une couche uniforme. Cuire au four 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 pour le petit déjeuner ou avec de la crème ou de la glace pour le dessert. |

Valeurs nutritives

Calories : ~150 kcal

Remarque : La composition nutritionnelle fournie est approximative et peut varier selon les ingrédients utilisés et la quantité préparée. Les valeurs de la composition nutritionnelle ont été obtenues à l'aide de Synergy Tech Suite et arrondies aux 50 kcal les plus proches pour les calories et aux 10 mg les plus proches pour le sodium.