



Cuisiner avec les Granolas de Grand-Maman Émilie



GÂTEAU PAUSE-CAFÉ aux GRANOLAS

Temps de Préparation : 25 minutes
Temps de Cuisson : 45 à 50 minutes
Nombre de Portions : 20

INGRÉDIENTS GARNITURE :

- ¼ tasse de beurre fondu
- ½ tasse de cassonade
- 1 c. thé de cannelle
- 1 tasse de Granola Canneberges Amandes des Granolas d'Émilie

INGRÉDIENTS GÂTEAU :

- 2 tasses de farine non blanchie
- ¾ tasse de sucre
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. thé de bicarbonate de sodium
- ¾ c. thé de sel
- ½ tasse d'huile végétale
- 1 œuf
- 2c. thé de vanille
- 1 tasse de yogourt faible en gras nature

DIRECTIVES :

1. Préchauffer le four à 350 F (180 C).
2. Combiner les ingrédients de la garniture, bien mélanger et mettre de côté.
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs.
4. Dans un autre bol, battre ensemble l'huile, l'œuf, la vanille et le yogourt.
5. Verser sur les ingrédients secs et mélanger doucement.
6. Étendre la moitié de la pâte dans un moule préparé carré de 8".
7. Saupoudrer la moitié de la garniture de granola.
8. Répéter avec le reste.
9. Cuire 45 à 50 minutes. Laissez reposer 10 minutes et servir.

Bon Appétit!



Valeur nutritive Nutrition Facts	
par 80g / Per 80g	
Teneur Amount	% valeur quotidienne % Daily Value
Calories / Calories 290	
Lipides / Fat 13 g	20%
saturés / Saturated 3 g	16%
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol 10 mg	3%
Sodium / Sodium 200 mg	1%
Glucides / Carbohydrate 45 g	15%
Fibres / Fibre 1 g	
Sucres / Sugars 28 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	4%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	6%
Fer / Iron	8%

0 Gras Trans - Source de Calcium - Source de Fer

www.grandmaemily.com