



Robin Hood TM&C

Concoctez des
souvenirs MC

ROBINHOOD.CA



RECETTES APPROUVÉES PAR
LES ENFANTS INCLUSES!





Depuis 30 ans, les livrets recettes **Robin Hood**® vous offrent des recettes qui rendent la boulangerie-pâtisserie amusante pour toute la famille. Le livret de cette année est rempli de délicieuses gâteries qui vous permettront certainement de concocter quelques souvenirs en même temps. Avec **Robin Hood**, tous les jours peuvent être des jours où l'on fait un dessert, vous n'avez qu'à sortir votre bol à mélanger et demander de l'aide. Alors, cuisinons!

TABLE DES MATIÈRES

Biscuits déjeuner au gruau	4
Biscuits Linzer classiques	5
Biscuits moelleux au bacon et caramel écossais	6
Barres sablées du millionnaire	7
Carrés sucrés et salés au chocolat et caramel	8



L'HEURE DE LA FOURNÉE^{MC}

Gâteau zébré	10
Cornets de cupcakes Red Velvet	11
Truffes à la pâte à biscuits	12
Biscuits tourbillon	13
Pain pizza	14
Tarte Banoffee	17
Muffins épicés à la citrouille	18
Tourte aux pêches Dulce	19
Sucettes de tarte	20
Cupcakes farcis au chocolat crémeux	21
Beignes au four farcis	22
Mini gâteaux au chocolat blanc	23
Bouchées de beurre d'arachide et chocolat	24
Crêpes savoureuses aux légumes	25
Casserole de légumes au pesto à la toscane	26

BISCUITS DÉJEUNER AU GRUAU



Remplis de noix, fruits et gruau - une bonne façon de commencer la journée!

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 15 minutes | Donne : 36 biscuits | Congélation : excellente

- | | | |
|--|---|--|
| ¾ tasse (175 ml) de beurre, ramolli | 1 | c. à thé (5 ml) chacun de poudre à pâte, bicarbonate de soude et cannelle |
| ½ tasse (125 ml) de cassonade, tassée | ½ | c. à thé (2 ml) de sel |
| 2 œufs Naturel^{MC} Naturœuf^{MC} | 1 | tasse (250 ml) de fruits séchés (abricots en dés, bleuets, raisins, canneberges) |
| ½ tasse (125 ml) de compote de pommes non sucrée | ¾ | tasse (175 ml) de noix, hachées (noix, pacanes, amandes, arachides) |
| 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure | | |
| 1 tasse (250 ml) de farine combinée Nutri Robin Hood^{MC} | | |
| 1 tasse (250 ml) de gruau Robin Hood[®] | | |

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin **Reynolds[®]**.
2. Dans un grand bol, battre le beurre en crème avec la cassonade au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter les œufs, la compote de pommes et la vanille en battant. Ajouter les ingrédients secs en battant jusqu'à ce que ce soit combiné. Incorporer les fruits séchés et les noix en remuant.
3. Pour chaque biscuit, déposer 1 c. à table (15 ml) comble de pâte sur les plaques à pâtisserie préparées, en laissant 2 po (5 cm) entre chacun.
4. Faire cuire au four de 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les extrémités soient dorées. Laisser refroidir 2 minutes et transférer sur une grille.



Pour bien commencer votre journée, servez ces délicieux biscuits avec une tasse de café **Folgers[®] Torréfaction traditionnelle^{MC}**.

Astuce :

emballez ces biscuits dans un contenant de la collection des fêtes en série limitée de marque **Ziploc[®]** pour les garder frais pendant la période des fêtes!

Reconnue pour sa forme délicate et son goût sucré, cette gâterie des fêtes est une des recettes traditionnelles favorites de la famille

Préparation : 20 minutes + 20 minutes de réfrigération | Cuisson : 12 minutes

Donne : 24 biscuits sandwichs | Congélation : excellente

- 1 ½ tasse (375 ml) de beurre, ramolli
- ¾ tasse (150 ml) de sucre granulé **Lantic**
- 2 ½ tasses (575 ml) de farine tout usage **Robin Hood**®
- ½ tasse (125 ml) d'amandes, moulues
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- 1 tasse (250 ml) de tartina de fruits **Double Fruit**® **Simple mélange**^{MC} 4 Fruits
- 2 c. à table (30 ml) de sucre glace **Lantic**

1. Dans un grand bol, battre le beurre avec le sucre au batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter les 3 ingrédients suivants en battant jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
2. Façonner la pâte en 2 disques. Bien envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer 20 minutes.
3. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin **Reynolds**®.
4. Abaisser les disques sur une surface légèrement enfarinée à environ ¼ po (0,3 cm) d'épaisseur. Utiliser un emporte-pièce de 2 ½ po (6 cm) pour couper les biscuits et utiliser un emporte-pièce plus petit pour couper des fenêtres dans la moitié des biscuits. Ces derniers seront les dessus des biscuits sandwichs.

Astuce : choisissez des emporte-pièces thématiques pour les occasions spéciales ou le temps des fêtes.

5. Déposer les biscuits sur les plaques à pâtisserie préparées en laissant 1 po (2,5 cm) d'espace entre chacun et faire cuire au four préchauffé de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir sur une grille 30 minutes.
6. Retourner les biscuits, côté dessous sur le dessus et les tartiner de 2 c. à thé (10 ml) de tartina de fruits. Les recouvrir d'un biscuit ayant une fenêtre. Presser délicatement pour faire un sandwich. Saupoudrer de sucre glace.

Astuce : essayez d'autres saveurs de nos nouvelles tartina de fruits **Double Fruit Simple mélange** pour ajouter une touche personnelle à vos biscuits.

BISCUITS LINZER CLASSIQUES



BISCUITS MOELLEUX AU BACON ET CAMEL ÉCOSSAIS

Du bacon dans les biscuits? Ces biscuits uniques, sucrés et salés, feront jaser

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 50 minutes | Donne : 36 biscuits | Congélation : excellente

Bacon :	10 tranches de bacon	½ c. à thé (2 ml) de sel
½ tasse (75 ml) de cassonade, tassée		1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
Biscuits :	2 tasses (500 ml) de farine tout usage	¾ tasse (175 ml) de sucre granulé Lantic
1 tasse (125 ml) de gruau Robin Hood ®		¾ tasse (175 ml) de cassonade, tassée
2 tasses (500 ml) de farine tout usage		2 œufs Naturel^{MC} Natureuf^{MC}
Robin Hood		1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte		1 tasse (250 ml) de grains de caramel écossais
½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude		

1. **Bacon :** préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier d'aluminium. Déposer une grille sur la plaque à pâtisserie. Mettre le bacon dans un bol moyen. Ajouter ½ tasse (75 ml) de cassonade et remuer. Disposer le bacon sur la grille en une seule couche.
2. Saupoudrer le reste de cassonade dans le bol sur le bacon. Faire cuire au four 20 minutes. Tourner le bacon et poursuivre la cuisson de 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer sur une planche à découper, laisser refroidir et couper en petits morceaux.
3. **Biscuits :** tapiser des plaques à pâtisserie de papier parchemin **Reynolds**®.
4. Déposer le gruau dans le bol du robot culinaire ou dans le mélangeur et actionner jusqu'à l'obtention d'une mouture fine.
5. Transférer le gruau moulu dans un bol moyen et incorporer la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
6. Dans un autre bol, battre le beurre avec le sucre et la cassonade au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Ajouter les œufs et la vanille, en battant bien. Ajouter le mélange de farine graduellement en mélangeant bien. Incorporer les grains de caramel écossais et le bacon.
7. Pour chaque biscuit, déposer 1 c. à table comble (15 ml) de pâte sur les plaques à pâtisserie préparées, en laissant 2 po (5 cm) d'espace entre chacun.
8. Faire cuire au four préchauffé de 12 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que les extrémités deviennent bien dorées. Pour des biscuits moelleux, faire cuire 12 minutes ou pour des biscuits plus croquants faire cuire 15 minutes.



Faites-vous plaisir avec ce trio irrésistible de sablé, caramel crémeux et chocolat fondu

Préparation : 20 minutes + 3 heures de réfrigération | Cuisson : 25 minutes

Donne : 24 barres | Congélation : excellente

- 1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage **Robin Hood**
- ½ tasse (125 ml) de sucre glace **Lantic**
- ¾ tasse (175 ml) de beurre, ramolli
- 1 boîte (300 ml) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand**® Dulce de Leche
- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré, fondu

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule à pâtisserie carré de 8 po (2 L) de papier parchemin **Reynolds**® en laissant les côtés dépassés pour faciliter le démoulage.
2. Dans un bol moyen, combiner la farine avec le sucre glace. Ajouter le beurre et mélanger à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts. Presser le mélange au fond du moule préparé. Faire cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.
3. Porter à ébullition la sauce à saveur de caramel sur feu moyen dans une casserole moyenne. Faire cuire 5 minutes en remuant continuellement. Retirer du feu. Étendre le mélange épais sur la croûte sablée cuite.

Astuce : réserver 1 c. à table (15 ml) de la sauce à saveur de caramel épaissie pour en arroser la couche chocolatée.

4. Étendre le chocolat fondu également sur la garniture à saveur de caramel. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à fermété. Couper en barres.

Astuce : pour faire fondre le chocolat, porter à ébullition 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) d'eau dans une casserole moyenne. Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur et placer le bol au-dessus de l'eau bouillante en s'assurant que le bol ne touche pas l'eau. Retirer la casserole du feu. Laisser reposer de 3 à 5 minutes et remuer.

BARRES SABLÉES DU MILLIONNAIRE



CARRÉS SUCRÉS ET SALÉS AU CHOCOLAT ET CARAMEL



Un peu de sucré, un peu de salé et très délicieux

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 30 minutes | Donne : 36 carrés | Congélation : excellente

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | tasses (500 ml) de farine tout usage Robin Hood [®] | 2 | c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure oz (300 g) de chocolat au lait Lindt Swiss Classic, haché, divisé |
| ½ | c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude | 1 | boîte (300 ml) de sauce à saveur de caramel Eagle Brand [®] Dulce de Leche |
| ¾ | tasse (175 ml) de beurre, fondu | 1 | c. à thé (5 ml) de sel de mer, divisé |
| ½ | tasse (125 ml) de cassonade, tassée | | |
| ½ | tasse (125 ml) de sucre granulé Lantic | | |
| 2 | œufs Naturel ^{MC} Natureur ^{MC} | | |

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser un moule à pâtisserie carré de 9 po (23 cm) de papier parchemin **Reynolds**[®] en laissant deux côtés dépassés pour faciliter le démoulage.
2. Dans un bol moyen, combiner la farine et le bicarbonate de soude.
3. Dans un grand bol, battre le beurre avec le sucre et la cassonade au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit combiné. Ajouter les œufs et la vanille et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter la farine et le bicarbonate de soude et mélanger à faible régime jusqu'à l'obtention d'une pâte. Incorporer la moitié du chocolat (150 g).

Astuce : remplacez le chocolat au lait par du chocolat noir **Lindt** Swiss Classic.

4. Porter à ébullition la sauce à saveur de caramel sur feu moyen dans une casserole moyenne. Faire cuire 5 minutes en remuant continuellement. Retirer du feu.
5. Diviser la pâte en deux.
6. Presser la moitié dans le moule préparé. Étendre la sauce à saveur de caramel épaisse sur la pâte. Saupoudrer de ½ c. à thé (2 ml) de sel de mer. Déposer des cuillerées du reste de pâte sur la sauce à saveur de caramel et étendre pour couvrir.
7. Faire cuire au four de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Faire fondre le chocolat réservé (150 g) et verser également sur le dessus des barres. Saupoudrer du reste de sel de mer ½ c. à thé (2 ml). Laisser refroidir. Couper en carrés.

Astuce : pour faire fondre le chocolat, porter à ébullition 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) d'eau dans une casserole moyenne. Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur et placer le bol au-dessus de l'eau bouillante en s'assurant que le bol ne touche pas l'eau. Retirer la casserole du feu. Laisser reposer de 3 à 5 minutes et remuer.



Agrémentez le goût riche et délicieux de ces gâteries avec un café **Folgers**[®] **Noir soyeux**^{MC} corsé, mais velouté.





**Passer du temps en famille
est un vrai plaisir.**

L'Heure de la fournée^{MC} avec Robin Hood
c'est les sourires, les moments cocasses et les souvenirs en famille que nous procure un après-midi de boulangerie-pâtisserie ensemble. Alors, retrouvez vos manches, essayez ces recettes simples et transformez la boulangerie-pâtisserie en une fabrique à souvenirs.

**Cuisinons
ensemble!**



Abonnez-vous à **l'Heure de la fournée** avec **Robin Hood** pour des recettes exclusives, des conseils pour la boulangerie-pâtisserie en famille, des activités et beaucoup plus.

Robinhood.ca

GÂTEAU ZÉBRÉ



Une recette qui stimulera l'imagination de vos enfants -
L'excuse parfaite de transformer la cuisson en activité familiale amusante

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 40 minutes | Donne : 10 portions | Congélation : excellente

- | | |
|--|--|
| ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli | 1 ½ c. à thé (7 ml) de poudre à pâte |
| 1 tasse (250 ml) de sucre granulé Lantic | ½ c. à thé (2 ml) de sel |
| 2 œufs Naturel^{MC} Naturel^{MC} | 1 ½ tasse (325 ml) de lait évaporé Carnation[®] régulier, 2 % ou sans gras |
| 2 c. à table (30 ml) d'extrait de vanille pure | ¼ tasse (50 ml) de cacao en poudre, tamisé |
| ½ c. à thé (2 ml) d'extrait d'amande | |
| 2 tasses (500 ml) de farine tout usage Robin Hood[®] | |

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à gâteau rond de 9 po (23 cm).

Les enfants peuvent pratiquer à casser les œufs un à la fois dans un bol séparé avant de les ajouter au mélange. Si des morceaux de coquille tombent dans le bol, les ramasser avec un autre morceau de coquille.

2. Dans un bol moyen, battre le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter les œufs, la vanille et l'extrait d'amande. Bien battre.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter la moitié des ingrédients secs au mélange de beurre en battant. Ajouter le lait évaporé et le reste des ingrédients secs. Bien mélanger.
4. Diviser la pâte en deux. Incorporer le cacao dans une moitié de pâte et bien remuer.

5. Déposer environ 3 c. à table (45 ml) de pâte à la vanille au centre du moule préparé et la laisser s'étendre. Déposer 3 c. à table (45 ml) de pâte au chocolat au centre de la pâte à la vanille et la laisser s'étendre. Répéter cette technique en alternant les deux saveurs 2 c. à table (30 ml) de pâte à la fois, avec le reste de pâte.
6. Faire cuire au four de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.



Laissez vos enfants déposer la pâte dans le moule à tour de rôle. Ils seront impressionnés de voir les zébrures apparaître comme par magie.

Inscrivez-vous à **L'Heure de la fournée^{MC}** avec **Robin Hood** pour des recettes exclusives, des conseils de boulangerie-pâtisserie pour la famille, des activités et beaucoup plus.

Robinhood.ca

Qu'obtenez-vous en mélangeant des cornets à crème glacée avec des cupcakes?
Invitez les enfants à venir vous aider à faire ce dessert et vous verrez!

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 25 minutes | Donne : 22 à 24 cornets | Congélation : excellente

Cupcakes :

- 1 tasse (250 ml) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- 2 c. à table (30 ml) de vinaigre, divisé
- 1 ½ tasse (375 ml) de sucre granulé **Lantic**
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco®**
- 2 œufs **Naturel^{MC} Naturel^{MC}**
- 1 c. à table (15 ml) de colorant alimentaire rouge
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- 2 ½ tasses (625 ml) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix **Robin Hood®**, tamisée

- 2 c. à table (30 ml) de cacao en poudre, tamisé
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 22 à 24 (4,5 g chacun) cornets à crème glacée à fond plat

Glaçage :

- 8 oz (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- 1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille pure
- 4 tasses (1 L) de sucre glace **Lantic**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. **Cupcakes** : combiner le lait évaporé avec 1 c. à table (15 ml) de vinaigre. Réserver.
3. Dans un bol moyen, battre le sucre avec l'huile et les œufs au batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter le colorant alimentaire et la vanille. Bien battre.
4. Dans un autre bol, combiner les 4 ingrédients suivants. Ajouter la moitié du mélange sec au mélange humide en battant. Ajouter le mélange de lait évaporé réservé et ensuite le reste du mélange sec en battant.
5. Dans un petit bol, combiner le reste du vinaigre (1 c. à table / 15 ml) et le bicarbonate de soude. Laisser le mélange mousser. Incorporer à la pâte en pliant.

Vos enfants savent-ils ce qui arrive lorsqu'on mélange du bicarbonate de soude et du vinaigre? Observez et vous verrez.



Montez un kiosque de décoration avec des sucres décoratifs et autres garnitures pour que vos enfants puissent ajouter un peu d'extra à leur cornet.

CORNETS DE CUPCAKES RED VELVET



6. Déposer ¼ tasse (50 ml) de pâte dans chaque cornet, déposer les cornets dans un moule à muffins et faire cuire au four pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 30 minutes.
7. **Glaçage** : dans un bol moyen, battre le fromage à la crème avec le beurre jusqu'à homogénéité. Ajouter la vanille et le sucre glace et battre jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et crémeuse. Glacer chaque gâteau et décorer.



TRUFFES À LA PÂTE À BISCUITS



Mesurez, mélangez et trempez! Rassemblez vos petits amours et commencez

Préparation : 45 minutes + 60 minutes de congélation | Donne : 60 truffles | Congélation : excellente

- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- ¾ tasse (175 ml) de cassonade, tassée
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure
- 1 ¼ tasse (300 ml) chapelure de biscuits graham
- 1 ½ tasse (375 ml) de gruau **Robin Hood**®
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand**® régulier ou faible en gras
- 1 tasse (250 ml) de grains de chocolat mi-sucré
- 1 ½ lb (680 g) de chocolat au lait, blanc ou noir **Lindt** Swiss Classic, fondu

1. Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin **Reynolds**®.
2. Dans un grand bol, battre le beurre et la cassonade au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse, de 1 à 2 minutes. Incorporer la vanille. Ajouter la chapelure de biscuits graham, le gruau et le sel en mélangeant et ensuite ajouter le lait condensé sucré, bien mélanger. Incorporer les grains de chocolat.

Avant que le chocolat durcisse, demandez à vos enfants d'ajouter des sucres décoratifs ou des cannes en bonbon écrasées sur le dessus des truffles.



Avec des mains propres, vos enfants aimeront façonner des boules ou autres formes amusantes des fêtes.

3. Mettre au congélateur pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Façonner des boules de 1 po (2,5 cm) avec la pâte et remettre au congélateur pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce que les boules soient fermes.
4. Tremper les boules de pâte à biscuits dans le chocolat fondu pour les enrober et laisser l'excès égoutter. Remettre sur les plaques à pâtisserie et mettre au réfrigérateur ou au congélateur jusqu'à ce que ce soit figé. Servir froid.

Astuce : pour faire fondre le chocolat, porter à ébullition 1 à 2 po (2,5 à 5 cm) d'eau dans une casserole moyenne. Mettre le chocolat dans un bol à l'épreuve de la chaleur et placer le bol au-dessus de l'eau bouillante en s'assurant que le bol ne touche pas l'eau. Retirer la casserole du feu. Laisser reposer de 3 à 5 minutes et remuer.

Inscrivez-vous à **l'Heure de la fournée^{MC}** avec **Robin Hood** pour des recettes exclusives, des conseils de boulangerie-pâtisserie pour la famille, des activités et beaucoup plus.

Robinhood.ca

Vos enfants aimeront étendre, rouler et évidemment manger ces délicieux petits biscuits

Préparation : 30 minutes + 30 minutes de réfrigération | Cuisson : 16 minutes

Donne : 45 biscuits | Congélation : excellente

- | | | | |
|---------------|---|---|---|
| 1 | tasse (250 ml) de beurre, ramolli | 2 | tasses (500 ml) de farine tout usage |
| $\frac{3}{4}$ | tasse (175 ml) de sucre granulé Lantic | | Robin Hood [®] |
| 1 | c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure | 3 | c. à table (45 ml) de cacao en poudre |
| $\frac{1}{4}$ | c. à thé (1 ml) de sel | 1 | œuf Naturel ^{MC} Natureux ^{MC} , battu avec 1 c. à thé (5 ml) d'eau |

1. Dans un grand bol, battre le beurre avec le sucre au batteur électrique jusqu'à homogénéité et que la couleur soit pâle, 1 à 2 minutes. Incorporer la vanille et le sel. Ajouter la farine en battant à faible régime jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse.

2. Retourner la pâte sur une surface légèrement enfarinée et la pétrir jusqu'à ce qu'elle se tienne.

3. Diviser la pâte en deux. Remettre une moitié dans le bol et la pétrir avec le cacao.

4. **Biscuits tourbillon** : diviser la pâte au chocolat et à la vanille en deux. Sur une surface bien enfarinée, abaisser chaque morceau en un rectangle de 6 po x 8 po (15 cm x 20 cm). Déposer un rectangle de pâte au chocolat sur un morceau de papier parchemin **Reynolds**[®] et badigeonner légèrement du mélange d'œuf. À l'aide d'une spatule, soulever délicatement la pâte à la vanille et la déposer sur la pâte au chocolat, en prenant soin de bien aligner les coins. Couper pour égaliser, si nécessaire, sceller les extrémités et badigeonner de nouveau du mélange d'œuf.

Pétrir la pâte est une activité amusante pour les enfants. Demandez-leur de compter combien de fois ils peuvent pétrir en une minute.

5. En utilisant un papier parchemin **Reynolds**, rouler la pâte à biscuits en commençant par le côté long, comme un gâteau roulé, pour faire un cylindre serré. Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et réfrigérer 30 minutes. Répéter avec le reste de pâte.

6. Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin **Reynolds**. Couper les cylindres en tranches de $\frac{1}{4}$ po (0,6 cm) et faire cuire au four de 14 à 16 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Transférer les biscuits sur une grille et laisser refroidir complètement.

Pour mettre un peu de couleur et s'amuser, vos enfants peuvent rouler les biscuits dans des sucres décoratifs avant de les faire cuire.

BISCUITS TOURBILLON



Pour apprendre comment faire la version **damier** avec vos enfants, visitez **l'Heure de la fournée**^{MC} avec **Robin Hood**.

Robinhood.ca

PAIN PIZZA



Pizza nouvelle façon que votre famille essaiera et en demandera encore

Préparation : 30 minutes + 60 minutes de temps de levée | Cuisson : 50 minutes
Donne : 12 portions | Congélation : excellente

Pâte :

- 3 tasses (750 ml) de farine à pain Premier Choix **Robin Hood**®
- 1 sachet (8 g / 2 ¼ c. à thé) de levure instantanée levée rapide
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de sel
- 1 ½ c. à thé (7 ml) de sucre granulé **Lantic**
- 1 tasse (250 ml) d'eau chaude
- 2 c. à table (30 ml) d'huile végétale ou de canola **Crisco**®

Garniture :

- 1 tasse (250 ml) de mozzarella, râpé en filaments
- 1 tasse (250 ml) de pepperoni, haché

Garniture :

- 1 tasse (250 ml) de parmesan, râpé
 - 1 c. à thé (5 ml) chacun d'origan séché et de poudre d'ail
 - ¼ c. à thé (1 ml) de poivre
 - ½ tasse (125 ml) de beurre, fondu
- sauce à pizza, pour tremper

1. **Pâte** : dans un grand bol, combiner les 4 premiers ingrédients. Bien mélanger. Ajouter l'eau chaude et l'huile et battre à vitesse moyenne pendant 3 minutes.
2. Retourner la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Pétrir la pâte en ajoutant plus de farine si nécessaire pour obtenir une pâte lisse et élastique, mais qui n'est plus collante, environ 5 minutes. Déposer la pâte dans un bol graissé. Couvrir d'une pellicule de plastique. Laisser lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes.
3. Graisser un grand moule à cheminée et le déposer sur une plaque à pâtisserie à rebords.
4. **Garniture** : couper la pâte en 32 morceaux. Aplatir chacun entre les mains et déposer 1 ½ c. à thé (7 ml) chacun de fromage râpé et de pepperoni au centre de la pâte. Refermer la pâte autour de la garniture pour former une boule.
5. **Garniture** : dans un petit bol, combiner le fromage, les herbes et le poivre.
6. Tremper les boules de pâte dans le beurre fondu et les rouler ensuite dans le mélange de garniture.
7. Déposer les boules dans le moule à cheminée préparé. Verser le reste de beurre fondu sur les boules et saupoudrer du reste de garniture. Laisser lever dans un endroit chaud, environ 30 minutes. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
8. Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que ce soit ferme et doré. Laisser refroidir 5 minutes et démouler. Servir avec la sauce à pizza pour tremper.



Ziploc

Marque de commerce appartenant à IMPORTÉ PAR S. C. JOHNSON ET FILS, S.U. S.É. BRANTFORD ON, CANADA N3T 5R1



Ajoutez de la
FRAÎCHEUR
aux
TRADITIONS
des fêtes



PARTAGEZ LA FRAÎCHEUR ET
INSPIREZ-VOUS SUR

 ziploccanada

300102794

 Une Entreprise Familiale

Dulce de Leche
Eagle Brand
SAUCE À SAVOIR DE CARAMEL
L'INGRÉDIENT MAGIQUE



VOTRE INGRÉDIENT
SECRET PRÉFÉRÉ,
MAINTENANT

Ari Caramel

Le **NOUVEAU**
Eagle Brand® Dulce de Leche
sauce à savoir de caramel
en magasin dès maintenant!



www.eaglebrand.ca

Vos papilles seront heureuses à chaque bouchée de bananes, de crème et de caramel de cette tarte classique

Préparation : 30 minutes + 110 minutes de réfrigération | Cuisson : 20 minutes

Donne : 10 portions | Congélation : non recommandée

Croûte à tarte :

1 ½ tasse (325 ml) de farine tout usage

Robin Hood®

½ c. à thé (2 ml) de sel

½ tasse (125 ml) de shortening **Crisco®**

tout végétal, froid, en cubes

3 à 6 c. à table (45 à 90 ml) d'eau glacée

Garniture :

1 boîte (300 ml) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche

3 grosses bananes

1 ½ tasse (375 ml) de crème à fouetter

2 c. à table (30 ml) de sucre glace **Lantic®**

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

copeaux de chocolat au lait **Lindt** Swiss

Classic pour garnir

1. **Croûte à tarte** : dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le shortening et mélanger à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts, jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Verser 2 c. à table (30 ml) d'eau sur la farine.
2. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit légèrement humide. Ajouter le reste de l'eau si nécessaire. Façonner la pâte en un disque de ½ po (1,3 cm) d'épaisseur. L'envelopper dans une pellicule de plastique et la réfrigérer au moins 30 minutes.
3. Sur une surface enfarinée, abaisser la pâte en un cercle de 11 po (28 cm). L'enrouler lâchement autour du rouleau à pâtisserie et la dérouler ensuite dans une assiette à tarte de 9 po (23 cm). Canneler les extrémités. Réfrigérer 20 minutes.
4. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Sortir la croûte à tarte du réfrigérateur et piquer le fond avec une fourchette. Faire cuire de 16 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Sortir du four et laisser refroidir complètement 20 minutes.
5. **Garniture** : porter à ébullition la sauce à saveur de caramel sur feu moyen dans une casserole moyenne. Faire cuire 5 minutes en remuant continuellement. Retirer du feu et verser dans la croûte cuite. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit froid, environ 1 heure.
6. Couper les bananes en tranches de ¼ po (0,6 cm) d'épaisseur et disposer sur la garniture à saveur de caramel.
7. Batta la crème à fouetter au batteur électrique avec le sucre glace et la vanille jusqu'à formation de pics mous. Déposer la crème sur les bananes et garnir de copeaux de chocolat.

Astuce : remplacer les copeaux de chocolat par des copeaux de noix de coco grillés.

TARTE BANOFFEE



MUFFINS ÉPICÉS À LA CITROUILLE

Parfumez votre cuisine avec l'arôme des épices et les saveurs de la récolte de la saison

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 25 minutes | Donne : 12 muffins | Congélation : excellente

Garniture :

½ tasse (125 ml) de farine combinée

Nutri Robin Hood^{MC}

¼ tasse (50 ml) de mélange de cassonade

SPLENDA[®]

¼ tasse (50 ml) de gruau **Robin Hood**[®]

¼ tasse (50 ml) d'amandes tranchées, grillées

½ c. à thé (2 ml) de cannelle

¼ tasse (50 ml) de beurre, ramolli

Muffin :

1 ¾ tasse (425 ml) de farine combinée

Nutri Robin Hood

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

½ c. à thé (2 ml) chacun de cannelle, muscade, gingembre et sel

2 œufs **Naturel**^{MC} **Naturel**^{MC}

½ tasse (125 ml) de mélange de cassonade

SPLENDA[®]

½ tasse (125 ml) d'huile de canola **Crisco**[®]

½ tasse (125 ml) de lait évaporé

Carnation[®] régulier, 2 % ou sans gras

1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

1 tasse (250 ml) de purée de citrouille pure

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser un moule de 12 muffins ou le tapisser de coupelles de papier.
2. **Garniture** : dans un bol moyen, mélanger les ingrédients secs ensemble. Ajouter le beurre ramolli et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse.
3. **Muffin** : dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte, la cannelle, la muscade, le gingembre et le sel.
4. Dans un grand bol, fouetter les œufs avec le mélange de cassonade, l'huile, le lait évaporé et la vanille. Ajouter la purée de citrouille et mélanger. Ajouter les ingrédients secs et bien remuer.
5. Mettre la pâte dans le moule à muffins préparé à l'aide d'une cuillère et saupoudrer de la garniture. Faire cuire au four de 20 à 25 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Astuce : pour une garniture plus sucrée, mélanger 3 c. à table (45 ml) de mélange de cassonade **SPLENDA**[®] avec 1 c. à thé (5 ml) de cannelle et saupoudrer également sur les muffins avant la cuisson.



Une tourte classique avec une touche de caramel

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 60 minutes | Donne : 8 portions | Congélation : excellente

Garniture :

- | | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | boîte (300 ml) de sauce à saveur de caramel Eagle Brand® Dulce de Leche | ½ | tasse (125 ml) de sucre granulé Lantic |
| 1 | sac (600 g) de Récolte de pêches mûries au soleil Europe's Best™ , surgelée | 1 | c. à thé (5 ml) de poudre à pâte |
| | | ½ | c. à thé (2 ml) chacun de sel et de cannelle |

Garniture :

- | | | | |
|---|--|---|------------------------------------|
| 1 | tasse (250 ml) de farine tout usage Robin Hood® | ¾ | tasse (175 ml) de beurre |
| | | ¼ | tasse (50 ml) d'eau bouillante |
| | | ½ | tasse (75 ml) d'amandes, tranchées |

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser une casserole ronde de 9 po (23 cm) profonde ou une casserole de 11 po x 7 po (28 cm x 18 cm).
2. **Garniture** : dans un grand bol, combiner la sauce à saveur de caramel et les pêches et verser dans la casserole préparée.
3. **Garniture** : dans un grand bol, mélanger ensemble la farine, le sucre, la poudre à pâte, le sel et la cannelle. Ajouter le beurre et mélanger à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture granuleuse. Verser l'eau et remuer jusqu'à ce que les ingrédients secs soient à peine humectés.
4. Déposer la garniture sur le mélange de pêches (la garniture s'étendra en cuisant). Parsemer d'amandes tranchées. Faire cuire au four préchauffé de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Astuce : au lieu des amandes tranchées, pourquoi ne pas parsemer des pacanes hachées ou des noix tranchées sur la tourte? Une petite touche que tout le monde aimera!

TOURTE AUX PÊCHES DULCE



SUCETTES DE TARTE



Une délicieuse recette créative qui transforme la tarte en sucettes

Préparation : 30 minutes | Cuisson : 22 minutes | Donne : 8 sucettes | Congélation : excellente

Croûte à tarte :

1 ½ tasse (325 ml) de farine tout usage

Robin Hood®

½ c. à thé (2 ml) de sel

½ tasse (125 ml) de shortening **Crisco®**
tout végétal, froid, en cubes

3 à 6 c. à table (45 à 90 ml) d'eau glacée

8 bâtons à bonbons

½ tasse (125 ml) de tartinade de fruits
Double Fruit® Simple mélange^{MC}
Fruits sauvages

1 œuf **Naturel^{MC} Natureœuf^{MC}**,
légèrement battu

Nappage :

1 tasse (250 ml) de sucre glace **Lantic**

2 c. à table (30 ml) de jus de citron

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de papier parchemin **Reynolds®**.
2. **Croûte à tarte** : dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter le shortening et mélanger à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts, jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Verser 2 c. à table (30 ml) d'eau sur la farine.
3. Mélanger avec une fourchette jusqu'à ce que la pâte soit légèrement humide. Ajouter le reste de l'eau si nécessaire. Sur une surface de travail enfarinée, abaisser la pâte à ⅛ po (0,3 cm) d'épaisseur. Couper 16 cercles avec un emporte-pièce de 3 po (8 cm). Abaisser la pâte de nouveau si nécessaire.
4. Presser un bâton dans la moitié des cercles de pâte afin que l'extrémité du bâton soit positionnée au centre de la pâte. Garnir chaque cercle de 1 c. à table (15 ml) de tartinade de fruits et couvrir d'un autre cercle. Presser aux extrémités avec une fourchette pour sceller. Badigeonner de l'œuf battu.
5. Faire cuire au four préchauffé de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Retirer délicatement de la plaque à pâtisserie à l'aide d'une spatule et laisser refroidir complètement sur une grille 30 minutes.
6. **Nappage** : dans un petit bol, mélanger le sucre glace et le jus de citron jusqu'à ce que ce soit lisse. En arroser le dessus des sucettes refroidies.

Astuces : essayez de faire d'autres formes comme des fleurs pour faire un bouquet en utilisant des emporte-pièces.

Ajoutez différentes couleurs de sucres sur le dessus pour décorer.

Reynolds® StayBrite™

Les moules à gâteau doublés de papier d'aluminium,
à démoulage facile et résistant à la lumière!



Cupcakes farcis au chocolat crémeux

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 20 minutes
Donne : 24 cupcakes | Congélation : excellente

Cupcakes :

- 2 tasses (500 ml) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix **Robin Hood®**, tamisée
- 2 c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude
- ½ c. à thé (2 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de beurre, ramolli
- 2 ¼ tasses (550 ml) de cassonade, tassée
- 3 œufs **Nature™ Natureur™**
- 1 ½ c. à thé (7 ml) d'extrait de vanille pure
- 3 oz (84 g) de chocolat non sucré, fondu et refroidi
- 1 tasse (250 ml) de crème sure
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- 24 coupelles de papier **Reynolds® StayBrite™**

Glaçage :

- 1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco®** tout végétal
- 6 tasses (1,5 L) de sucre glace **Lantic**
- ½ tasse (125 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure



1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des moules à muffins de 24 coupelles de papier.
2. **Cupcakes :** dans un grand bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, battre le beurre au batteur électrique. Ajouter la cassonade et les œufs en battant jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse, environ 3 minutes. Incorporer la vanille et le chocolat refroidi en battant. Ajouter les ingrédients secs réservés en alternant avec la crème sure, en battant à faible vitesse seulement jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
4. Incorporer l'eau bouillante (la pâte sera claire). Verser la pâte dans les moules à muffins préparés.
5. Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille, 20 minutes.
6. **Glaçage :** battre le shortening, 3 tasses (750 ml) de sucre glace, le lait et la vanille pendant 5 minutes. Ajouter le reste du sucre glace 1 tasse (250 ml) à la fois, en battant 1 minute après chaque ajout. Si le glaçage est trop épais, l'éclaircir en ajoutant 1 c. à table (15 ml) de lait à la fois.
7. **Assemblage :** à l'aide d'une cuillère à melon, d'un vide-pomme ou d'un couteau d'office, enlever des morceaux de gâteau de 1 po (2,5 cm) de profond et de 1 po (2,5 cm) de large sur le dessus des cupcakes. Remplir les trous du glaçage préparé et continuer à glacer le dessus des cupcakes. Décorer de sucres décoratifs.

BEIGNES AU FOUR FARCIS



Une pâtisserie maison remplie de petits fruits

Préparation : 45 minutes + 90 minutes de levée | Cuisson : 12 minutes

Donne : 36 beignes | Congélation : non recommandée

Beigne :

- 1 boîte (370 ml) de lait évaporé **Carnation**[®] régulier, 2 % ou sans gras, chaud (105 ° - 115 °F / 40 ° - 56 °C)
- 1 sachet (8 g / 2 ¼ c. à thé) de levure sèche active
- 2 c. à table (30 ml) de beurre, fondu
- 2/3 tasse (150 ml) de sucre granulé **Lantic**
- 3 œufs **Naturel**^{MC} **Natureuf**^{MC}
- 6 tasses (1,5 L) de farine à pain Premier Choix **Robin Hood**[®]

- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de cannelle

Garniture :

- 1 1/2 tasse (375 ml) de sucre granulé **Lantic**
 - 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
 - 1/2 tasse (125 ml) de beurre, fondu
- ### Garniture :
- 1/2 tasse (125 ml) de tartina de fruits **Double Fruit**[®] **Simple mélange**^{MC} Fraises-rhubarbe

1. **Beigne** : dans un bol moyen, combiner le lait évaporé chaud et la levure. Incorporer le beurre et le sucre. Ajouter les œufs, la farine, le sel et la cannelle. Remuer juste assez pour humecter la farine.
2. Battre la pâte jusqu'à ce que tout soit bien lié, environ 5 minutes. La pâte demeurera collante.
3. Transférer la pâte sur une surface bien enfarinée et la pétrir avec des mains enfarinées jusqu'à formation d'une boule lâche. La déposer dans un grand bol graissé, couvrir et laisser la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume, environ 1 heure. Tapisser des plaques à pâtisserie de papier parchemin **Reynolds**[®].
4. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et l'abaisser à 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur sur une surface légèrement enfarinée. Couper les beignes avec un emporte-pièce rond de 2 1/2 po (6 cm).
5. Transférer les beignes sur les plaques à pâtisserie préparées. Couvrir d'un linge de vaisselle et laisser lever 30 minutes de plus. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
6. Faire cuire les beignes au four de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les dessous soient dorés. Sortir du four et laisser refroidir 1 à 2 minutes.
7. **Garniture** : dans un bol moyen, mélanger le sucre et la cannelle. Badigeonner chaque beigne de beurre fondu et les mettre ensuite dans le bol de sucre pour les enrober.
8. **Garniture** : remplir une poche à douille munie d'une douille ronde de tartina de fruits. Insérer dans chaque beigne et presser.



Agrémentez ces beignes d'une tasse de café **Folgers Gourmet Selections**[®] Colombien suprême en portion K-Cup[®].

Ces mini gâteaux sont faits pour les grandes célébrations! Décorez selon l'occasion

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 30 minutes | Donne : 35 mini gâteaux | Congélation : excellente

Gâteau :

- 1 tasse (250 ml) de beurre, ramolli
- 1 ½ tasse (375 ml) de sucre granulé **Lantic**
- 4 œufs **Naturel^{MC} Naturel^{MC}**
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille pure
- 1 tasse (250 ml) de chocolat blanc **Lindt Swiss Classic**, fondu et refroidi
- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage **Robin Hood[®]**
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2 ml) de bicarbonate de soude

- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de lait

Glaçage :

- 3 tasses (750 ml) de sucre glace **Lantic**
- 1 tasse (250 ml) de shortening **Crisco[®]** tout végétal
- ½ tasse (125 ml) de chocolat blanc **Lindt Swiss Classic**, fondu et refroidi
- 6 c. à table (90 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille pure

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapiser une plaque à pâtisserie de 12 po x 18 po (30 cm x 46 cm) et 1 po (2,5 cm) de haut de papier parchemin **Reynolds[®]**.
2. **Gâteau** : battre le beurre en crème avec le sucre à vitesse moyenne-élevée du batteur électrique de 3 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une texture légère et mousseuse. Ajouter les œufs un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille et le chocolat blanc, bien battre.
3. Dans un autre bol, combiner les ingrédients secs. Ajouter les ingrédients secs en alternant avec le lait, en battant à faible vitesse, en commençant et en terminant avec les ingrédients secs. Mélanger juste assez pour combiner.
4. Verser la pâte également sur la plaque préparée. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur la plaque sur une grille pendant 20 minutes.
5. Couper le gâteau en carrés de 2 po (5 cm) ou avec des emporte-pièces au choix.
6. **Glaçage** : mettre les ingrédients du glaçage dans un grand bol. Battre à faible vitesse 1 minute et continuer à battre à vitesse moyenne-élevée pendant 4 minutes. Le glaçage sera très léger. Glacer et décorer le gâteau au goût.

MINI GÂTEAUX AU CHOCOLAT BLANC



BOUCHÉES DE BEURRE D'ARACHIDE ET CHOCOLAT



Lorsque le chocolat rencontre le beurre d'arachide, un pur délice

Préparation : 45 minutes + 2 heures de congélation | Cuisson : 8 minutes

Donne : 32 bouchées | Congélation : excellente

Croûte :

- $\frac{2}{3}$ tasse (150 ml) de farine tout usage **Robin Hood**[®]
- 1 c. à table (15 ml) de sucre glace **Lantic**
- 1 c. à table (15 ml) de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- 3 c. à table (45 ml) de shortening **Crisco**[®] tout végétal

Garniture :

- 1 tasse (250 ml) de beurre d'arachide crémeux
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré **Eagle Brand**[®] régulier ou faible en gras

Garniture :

- $\frac{2}{3}$ tasse (150 ml) de garniture à saveur de chocolat **Smucker's**[®] **Magic Shell**[®]
- $\frac{1}{4}$ tasse (50 ml) d'arachides, hachées
- 32 mini coupelles de papier

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser des moules de mini muffins de coupelles de papier.
2. **Croûte** : dans un bol moyen, mélanger la farine, le sucre glace, le cacao et le sel. Ajouter le shortening et mélanger à l'aide d'un coupe-pâte ou des doigts jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Presser 1 c. à thé (5 ml) de pâte au fond des moules à muffins préparés.
3. Faire cuire 8 minutes. Laisser refroidir.
4. **Garniture** : battre le beurre d'arachide au batteur électrique jusqu'à ce que la texture soit légère et crémeuse, environ 2 minutes. Incorporer le lait condensé sucré en battant.
5. Déposer un peu moins que 1 c. à table (15 ml) du mélange de beurre d'arachide sur la croûte.
6. **Garniture** : presser la garniture au chocolat sur le mélange de beurre d'arachide et parsemer d'arachides hachées. Mettre au congélateur 2 heures ou jusqu'à fermeté. Servir congelé.

Astuce : ces bouchées font de merveilleux cadeaux des fêtes! Pour un emballage éclair, vous n'avez qu'à les mettre dans un contenant de la collection des fêtes en série limitée de marque **Ziploc**[®] et les offrir en cadeaux.



Voici une recette que tout le monde aimera, des crêpes, remplies de légumes

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 12 minutes | Donne : 12 crêpes | Congélation : excellente

- | | | | |
|---|---|-----|---|
| 3 | courgettes moyennes, râpées en filaments | ¼ | tasse (175 ml) de chapelure |
| | | 2 | c. à thé (10 ml) de poudre à pâte |
| 2 | c. à thé (10 ml) de sel | ½ | c. à thé (2 ml) de sel |
| 3 | carottes moyennes, pelées et râpées en filaments | ¼ | c. à thé (1 ml) de poivre |
| 2 | poivrons rouges, en petits dés | 3 | c. à table (45 ml) d'huile végétale ou de canola Crisco ®, divisée |
| 2 | oignons verts, tranchés finement | 1 ½ | tasse (375 ml) de Sauce blanche simple Carnation ® |
| 1 | tasse (250 ml) de Créations œufsTM | ¼ | tasse (50 ml) d'aneth frais, haché |
| | Originale , bien agité | | |
| 1 | tasse (250 ml) de farine tout usage Robin Hood ® | | |

1. Combiner les courgettes avec le sel dans une passoire. Déposer sur un bol. Laisser reposer 20 minutes. Presser pour faire sortir le liquide et transférer les courgettes dans un grand bol. Incorporer les carottes, les poivrons rouges, les oignons verts et les œufs liquides.
2. Mélanger les 5 ingrédients suivants et remuer pour combiner.
3. Dans une grande poêle antiadhésive, faire chauffer 1 c. à table (15 ml) d'huile sur feu moyen. Pour chaque crêpe, déposer 2 c. à table (30 ml) de pâte dans la poêle et faire cuire jusqu'à ce que le dessous soit doré, environ 2 minutes par côté.
4. Déposer sur une assiette tapissée d'un essuie-tout. Répéter avec le reste de pâte.
5. Préparer la Sauce blanche simple **Carnation** tel qu'indiqué ci-dessous. Incorporer l'aneth. Verser sur les crêpes et servir.

Astuce : pour faire changement, remplacez les courgettes par des patates douces râpées.

SAUCE BLANCHE SIMPLE CARNATION

Préparation/cuisson : 10 minutes | Donne : 1 ½ tasse (375 ml) | Congélation : non recommandée

- | | |
|-----|---|
| 1 ½ | c. à table (22,5 ml) chacun de beurre et de farine tout usage Robin Hood |
| 1 | boîte (370 ml) de lait évaporé Carnation régulier, 2 % ou sans gras |
| 1 | c. à thé (5 ml) de sel |

1. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre. Ajouter la farine et faire cuire sur feu doux en remuant pendant 1 minute. Incorporer le lait évaporé et le sel en remuant au fouet. Porter à ébullition, baisser le feu et faire cuire 5 minutes, en remuant occasionnellement jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Astuce : la sauce est prête lorsqu'elle enrobe légèrement le dos d'une cuillère.

CRÊPES SAVOUREUSES AUX LÉGUMES



CASSEROLE DE LÉGUMES AU PESTO À LA TOSCANE



Des pâtes crémeuses aux légumes que votre famille adore

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 45 minutes | Donne : 8 portions | Congélation : non recommandée

- | | | | |
|---|--|-----|---|
| 3 | tasses (750 ml) de pâtes en forme de boucles, non cuites | 2 | gousses d'ail, émincées |
| | | 1 | c. à thé (5 ml) de sel |
| 3 | tasses (750 ml) de Sauce blanche simple Carnation [®] | ¼ | c. à thé (1 ml) de poivre |
| | | 1 ½ | tasse (375 ml) de fromage mozzarella, râpé |
| ¾ | tasse (175 ml) de pesto du commerce | | |
| 1 | sac (400 g) Mélange de légumes d'inspiration toscane Europe's Best ^{MD} Grillés Gourmet surgelés | ¾ | tasse (175 ml) de fromage cheddar blanc, râpé |

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage. Rincer sous l'eau froide pour cesser la cuisson afin que les pâtes demeurent al dente.
2. Préparer la Sauce blanche simple **Carnation** selon les instructions ci-dessous. Incorporer le pesto.
3. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser une casserole de 9 po x 13 po (3 L).
4. Dans un grand bol, combiner 2 tasses (500 ml) de sauce avec les pâtes. Ajouter les légumes surgelés, l'ail, le sel et le poivre. Bien mélanger.

Astuce : ajoutez du poulet cuit au mélange de pâtes.

5. Mettre la moitié du mélange de pâtes dans la casserole préparée. Verser 1 tasse (250 ml) de sauce blanche avec pesto et la moitié du fromage râpé sur les pâtes préparées. Mettre le reste du mélange de pâtes sur la sauce et couvrir du reste de sauce blanche avec pesto et du reste de fromage.
6. Faire cuire au four préchauffé de 40 à 45 minutes jusqu'à ce que ce soit doré et que ça fasse des bulles. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

SAUCE BLANCHE SIMPLE CARNATION

Préparation/cuisson : 10 minutes | Donne : 3 tasses (750 ml) | Congélation : non recommandée

- | | |
|---|--|
| 3 | c. à table (45 ml) chacun de beurre et de farine tout usage Robin Hood [®] |
| 2 | boîtes (750 ml) de lait évaporé Carnation régulier, 2 % ou sans gras |
| 2 | c. à thé (10 ml) de sel |

1. Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne. Ajouter la farine et faire cuire sur feu doux en remuant pendant 1 minute. Incorporer le lait évaporé et le sel au fouet. Porter à ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson 5 minutes, en remuant occasionnellement jusqu'à épaississement de la sauce.

Astuce : la sauce est prête lorsqu'elle enrobe légèrement le dos d'une cuillère.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Les valeurs nutritives par portion apparaissant ci-dessous sont basées sur l'utilisation du lait évaporé **Carnation®** ou du lait condensé sucré **Eagle Brand®** les plus faibles en gras spécifiés dans chaque recette.

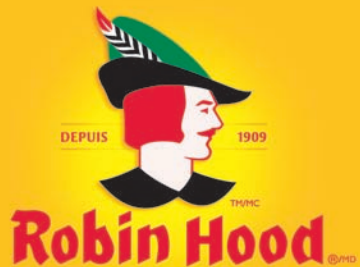
Recette	Portion	Calories	Protéines (g)	Lipides (g)	Glucides (g)	Fibres (g)	Sodium (mg)	Cholestérol (mg)
Biscuits déjeuner au gruau	1 biscuit (25 g)	100	1,8	5,8	10,9	1,1	108	21
Biscuits Linzer classiques	1 biscuit (40 g)	212	2,2	12,6	23,2	0,5	86	31
Biscuits moelleux au bacon et caramel écossais	1 biscuit (30 g)	156	2,4	7,5	19,7	0,3	151	26
Barres sablées du millionnaire	1 barre (35 g)	177	2,6	9,2	22,1	0,6	59	19
Carrés sucrés et salés au chocolat et caramel	1 carré (35 g)	167	2,7	7,5	22	0,4	164	25
Gâteau zébré	1 portion (95 g)	307	7,5	10,8	44,9	1,2	280	63
Cornets de cupcakes Red Velvet	1 cupcake (95 g)	383	4,5	15,6	56,9	0,8	511	45
Truffes à la pâte à biscuits	1 truffe (30 g)	129	1,8	6,1	17,1	0,8	60	6
Biscuits tourbillon	1 biscuit (25 g)	133	1,7	7,9	14,7	0,4	28	20
Pain pizza	1 portion (85 g)	329	12,3	19,7	25,9	1,1	718	50
Tarte Banoffee	1 portion (140 g)	459	6,3	27,8	46,7	1,1	169	56
Muffins épicés à la citrouille	1 muffin (80 g)	278	5,7	15,3	30,8	2,9	203	42
Tourte aux pêches Dulce	1 portion (135 g)	464	7,2	23,3	57,8	1,2	236	58
Sucettes de tarte	1 sucette (70 g)	321	3,3	15,7	42,1	0,5	156	16
Cupcakes farcis au chocolat crémeux	1 cupcake (90 g)	378	2,5	16,9	56,3	0,8	178	33
Beignes au four farcis	1 beigne (45 g)	158	3,8	3,5	28,3	0,5	93	22
Mini gâteaux au chocolat blanc	1 portion (60 g)	276	2,9	15,7	31,8	0,2	101	37
Bouchées de beurre d'arachide et chocolat	1 bouchée (30 g)	123	3,7	7,6	11,2	0,7	58	4
Crêpes savoureuses aux légumes	1 crêpe (135 g)	170	8	5,5	22,3	2,4	681	5
Casserole de légumes au pesto à la toscane	1 portion (260 g)	420	19,2	22	36,6	1,7	1365	46

Farine combinée Nutri Robin Hood^{MC}

Le goût de la farine blanche, les bienfaits du blé entier.

Contient 3 g de fibres par portion.





Concoctez des
souvenirs^{MC}

ROBINHOOD.CA



©/TM/MC/®/MD Smucker Foods of Canada Corp. ou ses affiliées. Folgers et Folgers Gourmet Selections est une marque de commerce de The Folger Coffee Company. Keurig et K-Cup sont des marques de commerce de Keurig, Incorporated, utilisées avec permission. Carnation est une marque déposée de la Société des Produits Nestlé S.A., utilisée sous licence.

©/®/TM/MD 2012 Hain-Celestial Canada, U.L.C.

^{MC} Marques de commerce de Fermes Bumbraie limitée.

SPLENDA® est une marque déposée de McKell Nutritionals, LLC. ©Johnson & Johnson Inc. 2012

Ziploc® Marque de commerce appartenant à IMPORTÉ PAR S. C. JOHNSON ET FILS, LIMITÉE, BRANTFORD ON, CANADA N3T 5R1

© 2012 Reynolds Consumer Products Company Richmond, VA 23230 U.S.A.

Toutes les autres marques de commerce sont la propriété de leurs propriétaires respectifs.