

metro



Déllice aux pommes et au sirop d'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 6 Votes

12 PORTIONS | 0:30 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

375 ml Farine tout-usage
(1 1/2 tasse)

15 ml Poudre à pâte
(1 c. à soupe)

2 ml Cannelle
(1/2 c. à thé)

1 pincée De sel fin

80 ml Graisse végétale
(1/3 tasse)

1 Oeuf

125 ml Yogourt nature
(1/2 tasse)

Préparation

Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte, la cannelle et le sel.

Dans un autre bol, bien mélanger la graisse végétale, l'oeuf, le yogourt, le sucre d'érable et la pomme râpée. Incorporer ce mélange aux ingrédients secs. Réserver.

Dans une petite casserole, verser le sirop d'érable et l'eau. Porter à ébullition.

Lorsque le sirop bout, y ajouter la pâte sous forme de boules.

Diminuer le feu à intensité moyenne, couvrir et mijoter doucement 3 minutes.

Tourner les boules de pâte, couvrir et poursuivre la cuisson 3 minutes.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

125 ml Sucre d'érable râpé
(1/2 tasse)

1 Grosse pomme, pelée et râpée

SIROP:

375 ml Sirop d'érable
(1 1/2
tasse)

500 ml Eau
(2 tasses)
