

Gruau à la tarte aux pomme dans la mijoteuse (overnight)

- La recette facile de gruau à la tarte aux pomme dans la mijoteuse (overnight)!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de flocons d'avoine
- 2 pommes de taille moyenne, pelées en coupées en dés (environ 2 tasses et demie)
- 2 tasses (500 ml) de jus de pommes
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à soupe de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de muscade
- 1/4 de cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Trouvez un plat pyrex qui entrera dans votre mijoteuse.
2. Dans votre plat, placez tous les ingrédients. Mettre dans la mijoteuse.
3. Ajouter de l'eau dans le fond de la mijoteuse jusqu'à ce qu'elle soit rendue à environ 1 pouce de votre plat pyrex.
4. Faire cuire à LOW pendant 8 heures.
5. Mélanger avant de servir!

“

*Une super de bonne recette de gruau overnight aux pommes dans la mijoteuse...
Vous partez ça avant de vous coucher et miam miam le lendemain matin :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)