

Biscuit à l'avoine

71 portions

Source de la recette

Résidence Riviera – Centre d'hébergement de soins de longue durée

Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

Description de la portion et du service

1 biscuit

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	190	Sodium (mg)	327
Protéines (g)	3	Lipides (g)	8.5
Glucides (g)	26.5	Gras saturés (g)	1.5
Sucres (g)	13.5	Fibres (g)	1.5



Québec 



Biscuit à l'avoine

71 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
628 g	Margarine de canola Nuvel ^{MD}	<ol style="list-style-type: none">1. Défaire la margarine en crème.2. Ajouter la cassonade et le sucre.3. Ajouter les œufs et la vanille.4. Mélanger ensemble l'avoine, la farine, le bicarbonate et le sel. Ajouter au mélange d'œufs.5. Mettre en portions avec la cuillère numéro no. 20.6. Cuire au four à convection à 305°F (½ ventilateur) pendant 11 minutes.
642 g	Cassonade	
312 g	Sucre, blanc, granulé	
250 ml	Œufs liquides	
30 ml	Extrait de vanille	
812 g	Avoine en flocons (gruau)	
15 ml	Bicarbonate de soude	
530 g	Farine à pâtisserie, blanche	
15 ml	Sel fin	

