

Doublons à la mélasse

100 biscuits

Source de la recette

Recette présentée par l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) dans le cadre d'une recherche menée en services de garde par Extenso et la Fondation de l'ITHQ. Pour plus de détails, visitez le site www.nospetitsmangeurs.org.

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

Servir un biscuit par enfant, accompagné d'un verre de lait de 125 ml (1/2 tasse).

Rendement de la recette

100 biscuits

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

4 plaques à pâtisserie

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

| | | | |
|---------------|-----------|------------------|-----|
| Calories | 156 | Sodium (mg) | 77 |
| Protéines (g) | 2 | Lipides (g) | 7 |
| Glucides (g) | 21 | Gras saturés (g) | 0.6 |
| Sucres (g) | non disp. | Fibres (g) | 1 |



Québec 



Doublons à la mélasse

100 biscuits

Rendement de la recette

100 biscuits

| Quantité | Ingrédients et traitement | Mise en place et mode de préparation |
|----------------------------|---------------------------|---|
| 1,5 L (6 tasses)/820 g | Farine de blé entier | MISE EN PLACE LA VEILLE <ol style="list-style-type: none">1. Peser (ou mesurer) les ingrédients secs (voir méthode 2).2. Peser (ou mesurer) les ingrédients humides (voir méthode 3). MÉTHODE <ol style="list-style-type: none">1. Préchauffer le four à convection à 165 °C (330 °F) ou le four conventionnel à 180 °C (350 °F).2. Dans un grand bol, mélanger la farine de blé entier, la farine tout usage, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cannelle et le clou de girofle.3. Dans un autre grand bol, mélanger les oeufs, le sucre, l'huile et la mélasse jusqu'à consistance homogène.4. Incorporer les ingrédients secs aux ingrédients liquides et bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.5. À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 45 ml (ne pas trop la remplir), façonner des boules et les déposer sur les plaques à pâtisserie recouvertes de papier parchemin (compter 28 boules sur 3 plaques et 16 boules sur la dernière).6. Cuire au four à convection pendant environ 8 min (environ 13 min au four conventionnel) ou jusqu'à ce que le dessus des biscuits soit légèrement doré.7. Laisser refroidir complètement avant de servir. |
| 1 L (4 tasses)/600 g | Farine tout usage | |
| 50 ml (3 c. à soupe)/35 g | Poudre à pâte | |
| 15 ml (1 c. à soupe)/15 g | Bicarbonate de soude | |
| 25 ml (5 c. à thé)/10 g | Gingembre moulu | |
| 25 ml (5 c. à thé)/15 g | Cannelle moulue | |
| 15 ml (1 c. à soupe)/8 g | Clou de girofle moulu | |
| 6 un. | Œufs | |
| 300 ml (1 1/3 tasse)/280 g | Sucre granulé | |
| 750 ml (3 tasses) | Huile de canola | |
| 700 ml (2 3/4 tasses) | Mélasse | |
| | | |

