

GRUAU À L'ÉRABLE AU FOUR



- 1 1/2 tasse de gros flocons d'avoine à l'ancienne
- 1/4 tasse d'amandes coupées en tranches (omis)
- 2 c. à tab de sucre d'érable (ou cassonade) tassé
- 2 c. à tab de sirop d'érable
- 1 pincée de sel
- 3 tasse de lait
- cannelle moulue (facultatif)

-Dans un plat en verre carré de 8 po (20 cm) de côté, beurré, mélanger les flocons d'avoine, les amandes, le sucre d'érable, le sirop d'érable et le sel. Ajouter le lait et mélanger.

-Cuire au four préchauffé à 350°F pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce que les flocons d'avoine soient tendres et que le lait ait été absorbé. Au moment de servir, saupoudrer de cannelle, si désiré.

Publier par: ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Coup de pouce)