Barres aux pêches et crumble à l'érable

COLLATIONS – DESSERTS – RECETTES – RENTRÉE SCOLAIRE

NOMBRE DE PORTION : 24 BARRES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20-24 MIN

TEMPS DE CUISSON : 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2/3 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de yogourt grec, nature
- 1/4 tasse d’huile végétale
- 1 oeuf
- 1 c. thé d’essence de vanille
- 1 1/4 tasse de farine
- 1 1/2 c. thé de poudre à pâte
- 1/2 c. thé de sel
- 1 1/2 à 2 tasses de pêches, coupées en petits morceaux

Crumble

- 1/2 tasse de sucre d’érable
- 1/4 tasse de flocons d’avoine
- 1 pincée de cannelle
- 1/4 tasse de beurre non salé, ramolli

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un bol, bien mélanger la cassonade, le yogourt, l’œuf, l’huile végétale et l’essence de

vanille.
3. Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Incorporer le mélange de farine au mélange de yogourt.
5. Incorporer délicatement les pêches au mélange.
6. Remplir les 24 cavités d'un moule à financiers en silicone. Si vous utilisez un moule en métal, bien huiler et enfariner avant de remplir les cavités.
7. Dans un autre petit bol, mélanger les ingrédients du crumble. Répartir sur le dessus de chaque financiers/barres.
8. Cuire pendant 20-24 minutes sur la grille du haut ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre et que ce soit légèrement doré.
9. Laisser refroidir avant de démouler.