

Barres tendres lentilles et canneberges.

Four: 375 F environ 10 minutes

Grille: deuxième étage

Emballage: sac de plastique doublé de 5 lb (18 unités)

Congélation: oui

Ingrédients	Recette Originale	Nombre de recette	X2	Totaux	Commentaires ou autres
Lentilles cuites	250	ml	2	500	
Œufs	2	ml	2	4	
Huile	125	ml	2	250	
Cassonade	125	ml	2	250	
Farine de blé	125	ml	2	250	
Son de blé	125	ml	2	250	
Brisures de chocolat	125	ml	2	250	
Canneberges	125	ml	2	250	
Floçonc d'avoine cuisson rapide	500	ml	2	1000	
Cannelle moulue	7.5	ml	2	15	
sel	1.25	ml	2	2.5	
Préparation:					

1) Mélanger les œufs, l'huile et les lentilles au robot mélangeur.

2) Dans un grand bol mélanger tous les autres ingrédients.

3) Incorporer le mélange des lentilles aux ingrédients secs.

4) Bien mélanger.

5) À l'aide de la cuillère façonner des boules.

Déposer sur une plaque à cuisson munie d'un papier parchemin.

6) Cuire au four environ 10 minutes.