

Barres tendres au fromage et aux pommes



Rendement : 16 portions



Préparation : 20 minutes



Cuisson : 30 minutes

500 ml (2 tasses) de farine tout usage
125 ml (1/2 tasse) de **beurre non salé Saputo**, coupé en cubes
60 ml (1/4 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) de poudre à pâte
200 g (2 tasses) de **fromage cheddar Saputo**, râpé
30 ml (2 c. à soupe) d'eau
250 ml (1 tasse) de gelée de pommes
45 ml (3 c. à soupe) de pistaches hachées

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans le bol du robot, mélanger la farine, le beurre, le sucre, la poudre à pâte, le fromage et l'eau par touches successives jusqu'à ce que le mélange ait une texture granuleuse.

Presser le tiers du mélange dans un moule carré de 22 cm (9 po). Étendre la gelée de pommes sur le mélange.

Ajouter les pistaches au reste du mélange. Répartir uniformément sur la gelée de pommes et presser légèrement.

Cuire au centre du four 30 minutes.

Tiédir au comptoir avant de couper en barres.

À VOTRE SANTÉ !

Si vous décidez de réduire votre consommation de viande, le cheddar est une bonne réponse nutritionnelle car son apport en protéines complètes est très élevé tout comme son incontournable teneur en calcium. Les pistaches, quant à elles, sont riches en acides gras insaturés.

Alimentée par **Saputo**