



Recette de galettes aux dattes*

Voici une délicieuse recette de galettes aux dattes proposée par notre partenaire, Les ateliers cinq épices



Compétences

Compétences pédagogiques pour l'élève :

- Développer ses saines habitudes de vie

Compétences professionnelles mises de l'avant par cette activité :

- Planification et organisation d'activités pour enfants et groupes d'enfants

Intentions pédagogiques (suggestions) :
À la fin de l'activité, l'élève aura développé ses saines habitudes de vie.

Groupe d'âge :
Muli-âge

Matériel requis :
Ingrédients

- 1 1/2 tasse (375 ml) de flocons d'avoine
- 3/4 tasse (180 ml) de farine de blé entier
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 ml) de sel
- 3/4 tasse (180 ml) de dattes dénoyautées, hachées
- 1/3 tasse (80 ml) de cassonade
- 1/3 tasse (80 ml) d'huile de canola
- 1/3 tasse (80 ml) d'eau froide
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille



*Merci à notre partenaire Les ateliers cinq épices pour cette recette.

Recette de galettes aux dattes

Préparation

1. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
2. Huiler une plaque à cuisson ou la recouvrir de papier parchemin.
3. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine, la poudre à pâte, le sel et les dattes.
4. Dans un autre bol, mélanger la cassonade, l'huile, l'eau et la vanille.
5. Verser le mélange d'ingrédients liquides sur les ingrédients secs. Bien mélanger. Si la préparation est trop sèche, ajouter un peu d'eau.
6. Pour chaque galette, mesurer 2 c. à table (30 ml) de pâte et déposer sur la plaque de cuisson. À l'aide d'une cuillère, écraser légèrement chaque galette.
7. Cuire pendant 10 à 15 minutes. (variable selon les fours).
Suggestion : sortir les galettes du four lorsqu'elles sont encore un peu molles afin d'obtenir une galette bien tendre même lorsqu'elle sera refroidie.
8. Laisser refroidir quelques minutes avant de servir.



ASSOCIATION SOUTENIR
QUÉBÉCOISE DE LA REPRÉSENTER
GARDE SCOLAIRE MOBILISER