

Roulés aux pommes

Ingrédients :

2 c. à table de margarine permise
1 ½ tasse de farine
½ c. à thé de sel
1 substitut d'œuf (ex. : Egg Replacer)
2 c. à table de sucre
3 c. à thé de poudre à pâte
½ tasse de lait de riz

Margarine permise fondue

5 pommes râpées

Sirop :

1 ½ tasse de cassonade
1 ½ tasse d'eau

Préchauffer le four à 350° F.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Dans un grand bol, crémer au batteur électrique la margarine, le substitut d'œuf et le sucre.

Avec une cuillère de bois ou les mains, faire une pâte en ajoutant en alternance les ingrédients secs et le lait.

Rouler la pâte à ½ po d'épaisseur. Badigeonner de margarine fondue.

Étendre les pommes râpées.

Rouler la pâte, puis couper le rouleau obtenu en rondelles de 1 po d'épaisseur.

Déposer les rondelles côte-à-côte dans un plat en pyrex graissé.

Chauffer l'eau et la cassonade pour en faire un sirop.

Verser sur les rondelles aux pommes.

Cuire au centre du four 30 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.