

Barres aux canneberges

24 portions

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de sucre granulés
- $\frac{3}{4}$ tasse de beurre ramolli
- 3 gros œufs
- 2 tasses de farine tout usage
- 12 onces de canneberges fraîches ou surgelées
- 1 cuillère à soupe de zeste d'orange

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180 °C et graissez un moule de 23 × 33 cm.
2. Avec un batteur, mélangez le beurre et le sucre à vitesse moyenne-élevée jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (environ 3 minutes).
3. Ajoutez les œufs et la vanille, puis battez à vitesse élevée pendant encore 6 minutes. Le mélange doit être épais, crémeux et volumineux.
4. Incorporez la farine jusqu'à ce que le tout soit juste mélangé.
5. Incorporez délicatement les canneberges et le zeste d'orange.
6. Versez la pâte dans le moule préparé et faites cuire au four pendant 40 à 45 minutes. Le dessus doit être légèrement doré et un cure-dent enfoncé au centre doit ressortir propre.
7. Laissez refroidir complètement, puis coupez en petits morceaux pour servir.

Recette vient de 'Cooking with Carlee' (<https://cookingwithcarlee.com/cranberry-snack-cake-cranberryweek/>)

Cranberry Squares

(24 portions)

INGREDIENTS

- 2 cups granulated sugar
- $\frac{3}{4}$ cups softened butter
- 3 large eggs
- 2 cups all-purpose flour
- 12 ounces fresh or frozen cranberries
- 1 tablespoon orange zest

INSTRUCTIONS

1. Preheat the oven to 350°F and grease a 9×13-inch pan.
2. In your mixer, beat together butter and sugar on medium high until they are light and fluffy (about 3 minutes).
3. Add the eggs and vanilla and beat on high for 6 more minutes. The mixture should be thick, creamy and voluminous.
4. Stir in the flour until just combined.
5. Fold in the cranberries and orange zest.
6. Spread the batter in your prepared pan and bake for 40-45 minutes. The top should be lightly golden and an inserted toothpick should test clean.
7. Cool completely then cut into small pieces to serve.

Recipe from 'Cooking with Carlee' (<https://cookingwithcarlee.com/cranberry-snack-cake-cranberryweek/>)