



# Montrer aux enfants: Pain doré au beurre d'arachide et à la confiture

**TEMPS DE PRÉPARATION :** 5 minutes

**PRÊT EN :** 25 minutes

**PORTIONS :** 4

## INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de blé entier, blanc ou aux raisins
- 1/4 tasse de beurre d'arachide Kraft
- 3 c. à soupe de confiture de fraises Pure Kraft
- 2 oeufs
- 2 c. à soupe de lait
- 2 1/2 tasses de céréales Bouchées D'avoine au Miel Post, écrasées
- 2 tasses de fruits frais variés tranchés, comme des fraises et des bananes
- 1 c. à soupe de sucre à glacer, tamisé
- 1/2 tasse de sirop d'érable

## ÉQUIPEMENT

- 2 couteaux à beurre
- Tasse à mesurer les ingrédients secs de 1 tasse, 1/4 tasse
- Tasse à mesurer le liquide : 1 tasse
- 1 jeu de cuillères à mesurer
- 2 gants de cuisine
- Passoire en fil de fer
- Fouet
- Spatule
- Bol moyen
- Assiette à tarte en verre de 9 po
- Plaque à biscuits



**1. TARTINER** 4 tranches de pain avec 1 c. à soupe de beurre d'arachide et 2 c. à thé de confiture. Placer les autres tranches sur le dessus pour faire 4 sandwiches.



**2. CASSER** les oeufs dans un bol peu profond. Ajouter le lait et battre avec le fouet pendant 30 secondes. (Rappeler aux enfants de se laver les mains après avoir manipulé les oeufs crus durant la préparation.) Placer les céréales écrasées dans un moule à tarte.



**3. TREMPER** les sandwiches un par un dans le mélange d'oeufs, puis dans les céréales, en tournant pour enrober des deux côtés.



**4. PRESSER** légèrement sur le dessus pour que les céréales collent.

**5. PLACER** sur une plaque légèrement graissée. Cuire au four à 350 °F pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les sandwiches soient dorés.



**6. COUPER** chaque sandwich en deux en diagonale; garnir avec 1/2 tasse de fruits et saupoudrer de sucre à glacer. Servir avec le sirop.

