

# Mélange-collation croquant Tandoori

**Donne 21 portions (1/2 tasse chacune)**

## **Ingrédients**

1/3 tasse de beurre

3 c. à soupe de Mélange Simple Indulgence™ Épices Tandoori

1 sac ou 8 tasses de mélange pour collation au maïs, au riz ou aux céréales

1-2 tasses d'amandes entières

1 tasse de raisins secs ordinaires ou dorés

¼ tasse de gingembre cristallisé, haché

Préchauffer le four à 250° F/121° C. Dans un Micro-pichet Tupperware®, faire fondre le beurre au micro-ondes et le verser dans un Bol grand-mère. Ajouter le Mélange pour assaisonnement Simple Indulgence™ Épices Tandoori et à l'aide d'une Spatule en silicone, remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter le mélange pour collation aux céréales et les amandes entières et remuer jusqu'à ce que le tout soit enrobé uniformément.

Cuire au four 45–60 minutes en remuant toutes les 15 minutes. Refroidir complètement, environ 15 minutes, puis ajouter les raisins secs et le gingembre haché en remuant. Conserver le Mélange-collation croquant dans un contenant hermétique de La Collection modulaire® pendant 2 semaines maximum.