



BISCUITS TENDRES AUX RAISINS ET CANNEBERGES

Recette facile à cuisiner (pour les enfants)

INGRÉDIENTS :

- $\frac{1}{2}$ c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 c. à soupe de lait
- 1 tasse de cassonade
- 1 œuf
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre (ou margarine)
- 1 tasse de raisins secs et canneberges séchées
- $1\frac{3}{4}$ tasse de farine

MÉTHODE :

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Beurrer une plaque à biscuits.
3. Dissoudre le bicarbonate de soude dans le lait. Réserver.
4. Dans un bol, mélanger la cassonade, l'œuf et le beurre défait en crème.
5. Ajouter les raisins, les canneberges et le bicarbonate de soude dissout. Mélanger.
6. Incorporer la farine pour obtenir une pâte ferme.
7. Déposer à la cuillère sur la plaque à biscuits beurrée.
8. Cuire au four à 350°F (180°C) pendant environ 8 @ 10 minutes.
9. Laisser refroidir et déguster...Hum!

Simon Renaud, chef exécutif
Hôtel Delta Montréal
Téléphone : (514) 286-1517