



Biscuits canneberges, orange et érable

- 1 ½ tasse flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse son de blé
- ¾ tasse farine de blé entier ou de farine non-blanchie
- ½ c. à thé bicarbonate de soude
- ½ c. à thé cannelle moulue
- ½ tasse de sirop d'érable ou 2/3 tasse cassonade tassée
- 1/4 tasse margarine molle non hydrogénée
- 1/4 tasse jus d'orange 100% pur
- 2 blancs d'œuf
- 2 c. à thé vanille
- 1/2 c. à thé zeste d'orange râpé (facultatif)
- ½ tasse canneberges séchées

Préparation

1. Dans un bol, mélanger ensemble l'avoine, le son, la farine, le bicarbonate de soude et la cannelle, réserver.
2. Dans un autre grand bol, battre le sirop d'érable OU la cassonade, la margarine, les blancs d'œuf, le jus d'orange, la vanille et le zeste d'orange jusqu'à consistance lisse. Ajouter le mélange d'avoine au bol et bien mélanger. Ajouter les canneberges et bien mélanger.
3. Déposer la pâte à la cuillerée (environ 30 ml) sur une plaque recouverte de papier parchemin et les aplatir légèrement.
4. Cuire au four à 190 C (375 F) pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient fermes et dorés. Répéter avec le reste de la pâte. Laisser refroidir sur une grille.

Conservation : Se conserve dans un contenant étanche jusqu'à trois jours ou se congèle jusqu'à un mois.