



## *BISCUITS AU CHOCOLAT ET CANNEBERGES*

- ½ tasse de margarine ou beurre
- 1 tasse de farine
- ¾ tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à thé de vanille
- ½ c. à thé de poudre à pâte
- 1 tasse de gruau
- 1½ tasse de canneberges hachées
- ½ tasse de noix hachées
- 1½ tasse de pépites de chocolat.

Dans un bol, mélanger la margarine ou le beurre jusqu'à consistance molle. Ajouter la farine, le sucre, 2 œufs, la vanille, la poudre à pâte. Bien mélanger et rajouter le gruau, les canneberges, les noix et les chocolats.

Déposer sur une plaque à biscuits graissée. Cuire au four à 375° de 10-12 minutes.

Refroidir.

Donne 42 biscuits.