

Galettes canneberges et chocolat

AUSSI CONNUES SOUS LE NOM : GALETTES D'ANNIE MARCHAND

Ingrédients

- 1/2 tasse de margarine ou beurre
- 2 oeufs 1 cuillère à thé de vanille
- 1/2 tasse de noix de Grenoble
- 1 tasse de farine
- 3/4 tasse de sucre
- 1/2 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 tasse d'avoine
- 1 1/2 tasse de canneberges fraîches, décongelées et hachées
- 3/4 tasse de pépites de chocolat mi-sucré

Préparation

- Dans le hachoir, hacher les canneberges fraîches et réserver.
- Dans le hachoir, mélanger la beurre jusqu'à obtention d'une consistance molle.
- Ajouter au beurre les oeufs et la vanille. Mélanger.
- Ajouter la farine, le sucre et la poudre à pâte. Enlever les lames
- Hacher les noix avec le Hachoir compact.
- À l'aide de la Spatule en Silicone, bien mélanger et rajouter l'avoine, les canneberges, les noix et le chocolat.
- Déposer en portion sur la Feuille en Silicone, sur une plaque à biscuits. Cuire au four à 350°F pendant 15 à 20 minutes.

SE CONSERVE SUPER BIEN AU CONGELATEUR