

Biscuits au sirop d'érable et aux canneberges

Hier, j'ai gardé mes neveux de 3 et 4 ans, Guillaume et Charlotte. Nous avons inventé cette recette de biscuits avec des ingrédients du Québec. Cette petite recette fort appréciée a été faite avec les mesures anglo-saxonnes (measuring cups ou tasses à mesurer). Si vous n'avez pas de tasse à mesurer, 1 tasse correspond à un volume de 250 ml.



Ingrédients

- 115 g de beurre doux
- ½ tasse de cassonade brune ou blonde (ou vergeoise)
- 1 œuf
- 125 ml de sirop d'érable
- 1¼ tasses de farine
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de *baking powder* (ou 1 sachet de levure chimique)
- 1¼ tasses de flocons d'avoine
- 1 tasse de canneberges séchées

Dans un saladier, battez ensemble le sucre et le beurre. Incorporez l'œuf puis le sirop d'érable. Ajoutez tous les ingrédients secs... la farine, le sel, le bicarbonate, la levure et les flocons d'avoine... puis mélangez. Attention, mélangez, mais pas trop afin qu'ils restent bien tendres! Ajoutez les canneberges. Sur une grande plaque à cuisson, étalez une feuille de papier cuisson (papier sulfurisé). Répartissez la pâte à coup d'une grosse cuillère à soupe de pâte à intervalles de 5 cm. Cuire au milieu du four à 180 °C pendant environ 15 minutes. Laissez refroidir. Dégustez.



Mes suggestions

- Pour des biscuits plus croquants laissez cuire encore quelques minutes.
- Remplacez la cassonade québécoise (ou brown sugar) par de la vergeoise et le *baking powder* par de la levure chimique.
- [Recettes de "ma belle province" du Québec!](http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-biscuits-au-sirop-d-erable-et-aux-canneberges-63813982.html)