

BARRES AUX CANNEBERGES

(Recette proposée par Yvon Perron)

1 tasse de margarine ou de beurre ramolli
¾ tasse de sucre granulé
¾ tasse de sucre brun tassé
2 œufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
2 ¼ tasses de farine tout usage
1 c. thé de poudre à pâte
12 onces de brisures de chocolat mi-sucré
1 sachet (170 gr.) de canneberges séchées
1 tasse de noix hachées

Dans un bol, mélanger la margarine, le sucre granulé et le sucre brun. Ajouter les œufs et la vanille et bien mélanger.

Mélanger la farine et la poudre à pâte. Ajouter à la première mixture. Ajouter les brisures de chocolat, les canneberges séchées et les noix.

Bien étendre dans un moule 15X10X1 po. légèrement graissé.

Cuire au four à 350 °F durant 20 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Ne pas trop cuire.

Laisser refroidir, puis couper en barre.