

CARRÉ AUX CANNEBERGES

(Recette proposée par Diane Bussières)

Pâte

½ tasse de beurre froid

¼ tasse de sucre

1 tasse de farine

Couper le beurre avec le sucre et la farine jusqu'à consistance de la pâte. Mettre sur une plaque carrée de 8 x 8 po. Cuire durant 15 à 20 minutes à 350 °F.

Dans un petit chaudron, cuire ¼ tasse de cassonade et 1 ½ canneberges congelées jusqu'à ce que le tout soit fondu (environ 10 minutes). Refroidir complètement.

Ingrédients :

2 œufs

1 c. à thé de vanille

1/3 tasse farine

½ c. à thé de poudre à pâte

¼ c. à thé de sel

Mélanger ensemble. Ajouter les canneberges refroidies et mettre le tout sur la pâte. Cuire au four à 350 °F pendant 35 à 40 minutes.