

GALETTES À LA CITROUILLE, AUX NOIX ET AUX CANNEBERGES SÉCHÉES

(Recette proposée par Josée Tremblay)

1 tasse de farine de blé entier
1 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de sel
2 tasses de flocons d'avoine
¾ tasse de canneberges séchées
¾ tasse de beurre de margarine
½ tasse de noix hachées
½ tasse de cassonade
2 œufs
1 c. à thé de vanille
¾ tasse de purée de citrouille

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel, les flocons d'avoine, les canneberges séchées et les noix.

Dans un bol, défaire le beurre en crème avec la cassonade, tout en battant, incorporer les œufs et la vanille.

Ajouter la préparation précédente avec la purée de citrouille et bien mélanger.

Façonner la pâte en boulettes, les déposer sur une plaque à pizza beurrée, en les espaçant.

Cuire environ de 10 à 15 minutes au four à 350 °F.