

Biscuits aux bananes et canneberges

½ tasse de canneberges sécher
1 banane bien mure
1/3 tasse de yogourt ou de margarine
¼ tasse jus de pomme ou de l'eau
1 œuf
½ tsp vanille
1 tasse avoine
½ tasse farine
¼ tasse cassonade (sucre brun)
1 tsp bicarbonate de soude

Dans un bol mélanger les canneberges, la banane, le yogourt, le jus l'œuf et la vanille et le mélanger. Après ajouter l'avoine, la farine, le sucre et le bicarbonate de soude et mélanger bien.

Faire cuire à 350 F pendant 10 minutes et les laisser refroidir sur un « rack »

ENGLISH VERSION

Preheat oven to 350F or 180C

½ cup of dried cranberries
1 ripe banana, mashed
1/3 cup of yogurt or margarine
¼ cup of apple juice or water
1 egg
½ tsp of vanilla extract
1 cup of rolled oats
½ cup of all-purpose flour
¼ cup of brown sugar
1 tsp of baking soda

In a bowl stir together cranberries, banana, yogurt, juice, egg and vanilla; mix until smooth. Stir in rolled oats, flour, sugar and baking soda; blend well.

Drop spoonfuls onto baking pans and bake in preheated oven for 10 mins. Until slightly brown, cool on rack and store in airtight container.