

Biscuit à l'avoine et aux framboises ou aux raisins (Environ 30 biscuits)

3/4 Tasse Beurre ramolli

3/4 Tasse Cassonade tassée

1/2 tasse de sucre

1 œuf

2 c. à table eau

2 c. à thé de vanille

3/4 tasse de farine

3/4 c. à thé de soda

1 c. à thé de cannelle

3 tasses de gruau

1 1/2 tasse de raisins secs ou framboises congelées

Crémer le beurre, la cassonade, le sucre, l.œuf, l'eau et la vanille.

Mélanger les ingrédients secs.

Ajouter les flocons d'avoine et les raisins (ou framboises congelées). Aplatir pour les biscuits croquants.

Cuire 350 °F, 12 à 15 minutes.