

# Recette secrète des biscuits de Mère-Noël !

## Ingrédients :

1 1/2 tasse de farine tout usage  
1 c. à thé de bicarbonate de soude  
2 tasses de gruau  
1 c. à thé de sel  
1/2 tasse de cassonade tassée  
1/4 de tasse de sucre granulé  
1/2 tasse de beurre ou de margarine, ramolli  
1/2 tasse de compote de pommes ou courges  
2 oeufs  
1 c. à thé de vanille  
2 c. à table d'eau  
Environ 1 tasse de pépites de chocolat ou morceaux de chocolat  
1 poignée de poussière d'étoiles!

## Étapes

- Tamiser ensemble la farine et le bicarbonate .  
Incorporer le gruau et le sel.

- Battre en crème la cassonade, le sucre et le  
beurre. Ajouter la compote, les oeufs et la  
vanille, puis battre jusqu'à homogénéité.  
Ajouter les ingrédients secs, puis l'eau et  
mélanger. Ajouter le chocolat.

- Déposer la pâte par cuillerées à thé (5  
ml) sur des plaques graissées. Cuire au four  
à 325 °F (160 °C), de 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce  
que les biscuits soient légèrement dorés.

