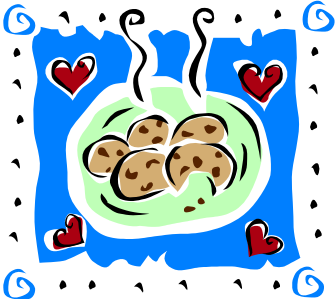


## Galettes fruits en folie



### Ingrédients:

1 tasse de lait partiellement écrémé 2%  
1/2 tasse d'huile de canola  
1/3 tasse de compote de pommes non sucrée  
1/3 tasse de cassonade tassée  
2 c. à thé de zeste de citron  
1 tasse de raisins secs  
1/3 tasse de canneberges séchées  
1 3/4 tasse de farine de blé entier  
2 tasses de flocons d'avoine à cuisson lente  
2 c. à thé de poudre à pâte  
1/4 c. à thé de sel

### Préparation :

Positionner la grille du four au niveau le plus haut. Préchauffer le four à 350°C.  
Dans un grand bol, mélanger le lait, l'huile, la compote, la cassonade et le zeste.  
Réserver. Dans un autre bol, mélanger la farine, les raisins, les canneberges, les flocons d'avoine, la poudre à pâte et le sel. Mélanger.  
Incorporer graduellement les ingrédients liquides aux ingrédients secs et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène. Éviter de trop brasser.  
À l'aide d'une cuillère à crème glacée, façonner les boules de pâte et répartir sur les plaques à biscuits graissées. Cuire environ 15 minutes.