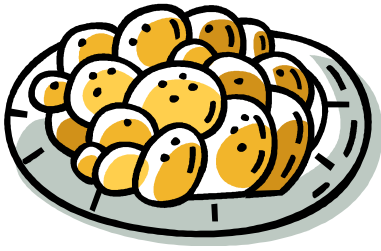


Bannique aux petits fruits



Ingrédients :

2 tasses de farine de blé entier
1 tasse de farine de maïs
2 c. à table de poudre à pâte
¼ tasse de sucre de canne
1 pincée de sel
¾ tasse de canneberges
¾ tasse de bleuets
½ tasse d'huile de canola
1 tasse de lait 2%

Préparation :

Préchauffer le four à 350°F.

Mélanger dans un grand bol les farines, la poudre à pâte, le sucre, le sel et les fruits. Verser l'huile de canola et le lait, puis remuer pour humecter complètement le mélange de farine.

Étendre sur une tôle légèrement huilée.

Cuire au four pendant 20 minutes.