**Bannick sucrée**

Mettre dans un sac ziploc

* 2 tasses de farine
* ¼ tasse de cassonade
* ½ tasse de raisins secs et/ou canneberges
* 2 cuillères à soupe de poudre à pâte
* ½ cuillère à thé de canelle
* ¼ cuillère à thé de sel
* ¼ tasse de lait en poudre (optionnel)

Au camp, ajouter ¾ tasse d’eau dans ton sac ziploc, brasse un peu/ pas trop, ajouter de l’eau au besoin

Faire cuire dans un peu d’huile

**Bannick traditonnelle**

Mettre dans un ziploc

* 2 tasses de farine
* 2 cuillères à soupe de poudre à pâte
* ¼ cuillère à thé de sel

Au camp, ajouter ¾ tasse d’eau dans ton sac ziploc, brasse un peu/ pas trop, ajouter de l’eau au besoin

Faire cuire dans un peu d’huile

* si tu oublies le sel, ta bannick ne goutera pas bon