**Biscuits au gruau et canneberges**

Mélanger ensemble

* ¾ de tasse de beurre fondu
* 1 ½ tasse de cassonade
* 2 œufs
* 1 cuillère à thé de vanille

Dans un autre bol, mettre les ingrédients secs

* 1 tasse de farine
* 3 tasses de gruau
* 1 cuillère à thé de soda à pâte (bicarbonate de sodium)
* ½ cuillère à thé de sel
* ¾ de tasses de pépites de chocolat (optionnel)

Mettre les ingrédients secs dans le bol humide

Ajouter

* 2 tasses de canneberges fraiches ou sèches à la fin

Faire cuire à 350 F pendant 11-13 minutes