



## Biscuit au Gruau



### INGRÉDIENTS :

- 1 tasse de raisin sec
- 1/2 tasse de graisse Crisco
- 1 tasse de sucre blanc
- 2 œufs
- ¼ tasse de lait
- 1 2/3 tasse de gruau
- 1 ½ tasse de farine blanche tout usage
- 1 c. à thé de soda
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de poudre de pâte

### PRÉPARATION :

1. Partir le four à 375,
2. Dans un grand bol à mélanger (cul de poule), bien battre les œufs,
3. Ajoutez le lait et le sucre blanc et bien mélanger le tout,
4. Ajoutez la graisse Crisco et bien mélanger le tout,
5. Ajoutez-y tous les autres ingrédients à l'exception du gruau et bien mélanger,
6. Incorporez le gruau à la pâte et y ajouter les raisins secs,
7. Sur une plaque à biscuit, placez à l'aide d'une cuillère à soupe le mélange,
8. Cuire au four entre 16 et 18 minutes selon la grosseur des biscuits.

Fait environ 15 biscuits