

## GALETTES À L'AVOINE DE LA NOUVELLE ÉCOSSE

**Ingrédients :** pour 20 galettes (*j'ai fait plus petit, et obtenu 32 galettes*)

- ¼ tasse (60 ml) d'eau bouillante
- ¼ c. à café de bicarbonate de soude
- 2 tasses (200 g) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 tasse (150 g) de farine (*j'ai mis ½ tasse (75 g) de farine tout usage, et ½ Tasse (75 g) de farine de blé entier*)
- ½ tasse (90 g) de cassonade
- ½ c. à café de sel
- ½ tasse (125 ml) d'huile végétale ou de beurre (fondu)

**Préparation :**

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Chemiser deux plaques à biscuits de papier parchemin.
2. Dissoudre le bicarbonate de soude dans de l'eau bouillante.
3. Dans le bol du batteur sur socle muni du fouet plat (*mélangeur portatif pour moi*), mélanger tous les ingrédients secs avec l'huile (ou le beurre fondu), puis ajouter le bicarbonate de soude dissous.
4. Façonner une boule de pâte, puis, sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de ¼ po (5 mm).
5. À l'aide d'un couteau, découper 20 carrés (vous pouvez aussi les faire plus gros et en découper moins; *j'ai fait plus petit*)
6. Couvrir la pâte d'un torchon et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes pour raffermir la pâte.
7. À l'aide d'une spatule en métal, transférer les morceaux sur les plaques à biscuits préparées.
8. Enfourner pour 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

**Note :** les galettes doivent être croquantes et croustillantes.

**Source :** « Les gourmandises d'Isa »

<http://www.lesgourmandisesdisa.com/2018/09/galettes-lavoine-de-la-nouvelle-ecosse.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 12 octobre 2018

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2018/10/galettes-lavoine-de-la-nouvelle-ecosse.html>