

Galettes à la mélasse

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 10 minutes

Portions: 24 (moi beaucoup plus) tout dépend de la grosseur de vos galettes.

~Ingrédients

1 tasse (250 ml) de beurre non salé à la température ambiante

1 tasse (250 ml) de cassonade tassée

1 tasse (250 ml) de lait

1 oeuf battu

1 tasse de mélasse

4 tasses (1 L) de farine

1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1 pincée de sel

~Préparation

1)Préchauffer le four à 350°F. (175° C).

2)Dans un bol, mélanger le beurre et la cassonade.

3)Ajouter le lait, l'oeuf, la mélasse. Mélanger.

4)Dans un autre bol, tamiser la farine, ajouter la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. 5)En brassant, ajouter graduellement les ingrédients secs à la préparation de mélasse.

6)Sur une plaque à biscuits recouverte de papier-parchemin, disposer des boules de pâtes (environ 2 c. à soupe (30 ml) par galette).

7)Cuire au four pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les galettes aient gonflé et soient bien dorées.

~source: Cuisine d'automne transcrit par ~Lexibule~

~Note: La pâte est très molle, mettez-la au frigo une heure environ, elle se roulera plus facilement. J'ai eu besoin de m'enfariner un peu les mains pour éviter qu'elle colle à mes doigts. Je cuis toujours mes biscuits dans le haut du four.

~Aussi: Si vous avez du vrai beurre, c'est encore meilleur!!

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule