

Galettes au gruau de Nell

Bedon Gourmand



Ingrédients

- 1 tasse de beurre ou de graisse végétale
- 1 tasse de cassonade tassée
- 2 oeufs
- 2 c. à thé de vanille
- 3 tasses de gruau
- 1 1/2 tasse de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé de cannelle
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Mélanger les ingrédients secs et les réserver.
3. Battre le gras pour le rendre souple et y ajouter la cassonade. Bien incorporer puis ajouter les oeufs un à la fois. On veut un mélange bien mousseux.
4. Ajouter les ingrédients secs progressivement.
5. Mettre à la cuillère sur une tôle à biscuits et enfourner pour 18 minutes.

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 18 minutes

Quantité: 19 biscuits pour moi mais Nell en obtient 24

Source: [Nell chez Passions Recettes](#)