

GALETTES BLANCHES DE TI-ROSE

Voici une recette traditionnelle qui a su traverser le temps avec goût et simplicité. Cette recette authentique de galettes blanches me vient de ma belle-mère affectueusement appelée Ti-Rose, elle avait presque toujours de la pâte à galettes dans son frigo, elle savait que nous les apprécions. Ces galettes blanches sont tendres et moelleuses, inutile de dire à quel point j'aime ces petites merveilles traditionnelles d'antan, à la fois légères et sans être trop sucrées, elles sont aussi bonnes natures, que garnies de pépites de chocolats ou de raisins secs.

1 tasse de graisse
3/4 tasse de beurre
2 tasses de cassonade
3 oeufs battus
3 1/4 tasses de farine
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de soda
1-2 c. à thé de sel
1 c. à thé de cannelle (facultatif)
1/2 tasse de crème ou de lait
1 c. à thé de vanille



Dans un petit bol tamiser les ingrédients secs (farine, poudre à pâte, soda et sel) réserver.
Ajouter la vanille à la crème et réserver.

Dans un grand bol, battre en crème la graisse, le beurre, la cassonade et les oeufs à l'aide d'un malaxeur.

Ajouter graduellement la crème en alternant avec la farine et en mélangeant à chaque addition jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Mettre la préparation dans un contenant hermétique (en plastique ou en verre).

Réfrigérer au moins 4 heures.

Pour cuire les galettes :

Préchauffer le four à 350F

Sur une plaque à cuisson non graissée, déposer des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe comble. Si désirer garnir les boules de pâte de quelques brisures de chocolat (chipits) ou de raisins secs ou tout simplement nature. Déposer la plaque à cuisson sur la grille du centre, cuire 10 à 13 minutes ou jusqu'à ce que de dessus des galettes deviennent légèrement brunies.

Note : La pâte à galettes blanches se conservera jusqu'à 2 semaines au frigo, alors vous aurez toujours de bonnes galettes chaudes comme dessert ou collation.

Bon appétit de Sylvie

Source : Ma belle mère Marie-Rose

Publié par : LA CUISINE DE SYLVIE, <https://cuisinedesylvie.blogspot.com/>