

Galettes au gruau (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 1/4 tasse de beurre
- 1/2 tasse de cassonade bien tassée
- 1 c. à thé de vanille
- 1 oeuf
- 1 tasse de flocons d'avoine
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 tasse de farine

Préparation

1. Défaire le beurre en crème. Ajouter la cassonade, l'oeuf et la vanille.
2. Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude et la farine. Ajouter au premier mélange.
3. Déposer à la cuillère sur une plaque tapissée de papier parchemin ou graissée. Cuire de 10 à 12 minutes à 350F.
- 4.

Portion: 9

Source: [Les Plats cuisinés d'Esther](#) mais Esther fait la mention de Sukie chez [Passion Recettes](#)