

Galettes à la mélasse

Ingredients:

2 1/3 tasses de farine
1 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre moulu
1/2 c. à thé de sel
2/3 tasse de graisse
1/2 tasse de sucre
1 oeuf
1/2 tasse de mélasse
1/2 tasse de lait sûr (lait avec 1 c. à thé de vinaigre)

Préparation:

Préchauffer le four à 350°F.

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre et le sel. Réserver.

Dans un grand bol, mélanger la graisse et le sucre. Ajouter l'oeuf et bien mélanger. Ajouter la mélasse et bien mélanger.

En mélangeant, ajouter en alternance le mélange de farine et le lait sûr au mélange d'oeuf.

Étendre par cuillerée sur une plaque à biscuit recouverte de papier parchemin. Cuire au four pendant 12 minutes.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>