

Grands-pères à l'érable

- 1 1/4 tasse (315 ml) farine tout-usage
- 1/2 c. à thé (2 ml) sel
- 1 c. à soupe (15 ml) poudre à pâte
- 1 c. à soupe (15 ml) sucre
- 1/4 tasse (65 ml) beurre température ambiante
- 1/2 tasse (125 ml) lait
- 1 1/2 tasse (375 ml) eau
- 1 1/2 tasse (375 ml) sirop d'érable

Dans un bol, mélanger ensemble les ingrédients secs.

Ajouter le beurre et travailler à la fourchette ou au coupe-pâte.

Ajouter le lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte légère.

Dans une grande casserole, mettre l'eau et le sirop d'érable et amener à ébullition.

Jeter la pâte par cuillerée dans le sirop bouillant. Couvrir et laisser mijoter à petit feu sans lever le couvercle pendant environ 15 minutes.

Servir très chaud avec le sirop de la cuisson.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette de: Claire - [Recettes du Québec](#))