

# Galettes à la mélasse (Bedon Gourmand)

## Ingrédients

- 3 tasses de farine tout usage non blanchie
- 1 c. à soupe de poudre à pâte
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 1/2 tasse de beurre ou de margarine non hydrogénée
- 3 c. à soupe de compote de pommes
- 1/2 tasse de cassonade
- 3/4 tasse de mélasse
- 1 oeuf
- 3/4 tasse de lait

## Préparation

1. Préchauffer le four à 350F (180C).
2. Dans un bol, mélanger la farine avec la poudre à la pâte, le bicarbonate de soude et les épices.
3. Dans un autre bol, mélanger à l'aide du batteur électrique le beurre avec la compote de pommes, la cassonade et la mélasse jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Ajouter l'oeuf et mélanger quelques secondes.
5. Incorporer les ingrédients secs en alternance avec le lait. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
6. Tapisser trois plaques de cuisson de papier parchemin. Déposer sur les plaques 2 c. à soupe de pâte par galette, en les espaçant d'environ 5 cm (2 po).
7. Cuire chacune des plaques au four de 10 à 12 minutes. Ne pas trop cuire. Les biscuits sont prêts lorsqu'ils commencent à figer.
8. Retirer du four. Laisser refroidir les galettes sur les plaques: la cuisson se terminera hors du four.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 10 minutes par plaque

Quantité: 30 galettes

Source: Je Cuisine Boîtes à lunch bien garnie, Volume 7 numéro 4