

Galettes à l'érable

Pour 24 à 30 galettes, selon la grosseur

Ingrédients:

Galettes

1 tasse (200 g) de cassonade
1 tasse (300 g) de sirop d'érable
1 tasse (250 g) de crème sure
2 oeufs battus
1 cuil. à thé (5 g) d'essence d'érable
3½ tasse (470 g) de farine
1 1/2 cuil. à thé (6 g) de poudre à pâte
1/2 cuil. à thé (3 g) de bicarbonate de soude
1/4 cuil. à thé de sel

Glaçage

1/4 tasse de beurre
2 tasses de sucre en poudre
1 cuil. à thé d'essence d'érable
Éclaircir avec de la crème ou du lait

Note de BM: J'ai fait le 3/4 de la quantité de glaçage et c'était suffisant.

Étapes:

Préchauffer le four à 375 °F.

Dans un grand bol, bien battre la cassonade, le sirop d'érable, la crème sure et les oeufs, jusqu'à consistance homogène.

Dans un autre bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le soda et le sel.

Ajouter les ingrédients secs aux ingrédients liquides et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois ou au mélangeur à basse vitesse.

Déposer la pâte par cuillerées, sur une plaque de cuisson (mettre un papier parchemin).

Cuire au four, grille au tiers supérieur, environ 12 minutes (+ ou - selon grosseur des galettes) jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Note de BM: Éviter de trop cuire pour galettes moelleuses.

Laisser refroidir complètement sur une grille avant de mettre le glaçage.

Préparation du glaçage

Battre le beurre en crème avec l'essence d'érable.

Ajouter le sucre en poudre en 3 ou 4 fois en ajoutant un peu de crème ou de lait pour obtenir la texture désirée.

Étendre sur les galettes refroidies.

Source: Doumdoum se régale

Par: Blanc-manger