

CONCOURS RECETTE SOUVENIRS DESSERTS SUCRÉS

Galettes au sirop d'érable de tante Noëlla

Participante : Madame Lucette L. Blanchard

Ingrédients :

- 1 tasse de graisse végétale
- 2 œufs bien battus
- 1 c. à thé d'essence d'érable
- 1 tasse de sucre brun
- 6 c. à soupe de sirop d'érable
- 3 à 4 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients et mettre la pâte au froid pendant 30 minutes environ.

Étendre la pâte et rouler pour obtenir une pâte mince. Tailler à votre guise.

Au goût, on peut mettre de la gelée ou de la confiture de fruits entre deux galettes.

Cuire sur une tôle graissée à 350 F de 6 à 8 minutes.

BON APPÉTIT!

Histoire de cette recette selon Madame Blanchard : Tante Noëlla et oncle Léo sont demeurés dans leur maison jusqu'à leur décès. Lorsqu'ils ont atteint un âge plus avancé, je suis allé les aider afin d'assurer leur sécurité. J'ai découvert cette recette tout en fouillant dans les recettes de tante Noëlla afin de préparer les repas.

J'ai cuisiné ces galettes et je les trouvais très bonnes! Le soir à 21h mon oncle Léo aimait déguster ces galettes avec son thé avant d'aller dormir. Une belle histoire de galette!