



GESTIONNAIRE DE L'HERITAGE DU VIEUX-SAINT-EUSTACHE

BISCUITS À LA MÉLASSE (Biscuits à la cuillère)

Ingédients

- 1 ½ tasse de beurre ou de graisse
- 1 tasse de sucre ou de cassonade
- 1 œuf
- 1 tasse de mélasse
- 1 tasse de lait
- 2 c. à thé de soda à pâte
- 1 ½ tasse de farine de sarrasin
- 1 ½ tasse de farine de blé 85% du moulin Légaré
- 2 c. à thé de gingembre

Préparation

- 1- Battre le beurre en crème. Ajouter le sucre ou la cassonade, l'œuf battu, la mélasse et le lait dans lequel on a fait dissoudre le soda tout en alternant avec les farines tamisées et le gingembre.
- 2- Déposer à la cuillère dans un moule graissé.
- 3- Cuire dans au four à 350° degrés F (180° C).

Recette du livre de Lucille Légaré