

RECETTE

Cuisinée avec la farine du moulin Légaré

Biscuits à la mélasse

BISCUITS À LA CUILLÈRE

Ingrédients

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 %
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** Déposer dans un moule graissé.
- 4** Cuire dans au four à 350° degrés F (180° C).

