

U.S.A.

Galettes vieille façon à l'avoine et au potiron



Ingredients

1 tasse de farine tamisée
2 c. à café de levure en poudre
1 c. à café d'épices pour potiron
1/2 c. à café de sel
1/4 c. à café de bicarbonate de soude
3/4 tasse potiron cuit bien tassé
1/2 tasse de cassonade bien tassée
1 oeuf légèrement battu
1/4 tasse de lait
1/4 tasse d'huile
1 tasse de gruau d'avoine
1/2 tasse de raisins secs.
Du «topping»

**NB : Bénédicte nous suggère de remplacer
l'huile par de la graisse de coco**

Préparation

Tamiser ensemble farine, levure, épices, sel, bicarbonate et cassonade.

Bien mélanger dans un plat les autres ingrédients. Ajouter le 1^{er} mélange.

Graisser de petites formes à tartelettes, les remplir aux 2/3. Couvrir avec le «topping». Cuire à 200° C. pendant ± 20 minutes.

Topping:

1/2 tasse de cassonade
1 c. à soupe de farine
1/4 c. à café d'épices pour potiron
2 c. à soupe de beurre.
Bien mélanger le tout.