



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Galettes au gruau et bananes

Ingédients :

- 1 ½ Tasse de margarine
- 2 tasses de sucre
- 2 tasses de bananes écrasées
- 3 ½ tasses de gruau
- 1 Tasse de raisins secs
- 3 Tasses de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de soda à pâte
- 1 ½ cuillère à thé de muscade
- 1 ½ cuillère à thé de cannelle
- 1 cuillère à thé de sel

Méthodes :

Étape 1 : Défaire la margarine en crème, mettre le sucre graduellement, ajouter les œufs battus, les bananes et le gruau.

Étape 2 : Mettre la farine avec les ingrédients secs, ajouter les raisins.

Mélanger étape 1 et étape 2

Sur une plaque à biscuits non beurrée, cuire 20 minutes à 350 F.

Astuces :

