

GALETTES AU SUCRE



$1\frac{1}{2}$ tasse de sucre
 $\frac{3}{4}$ tasse de saindoux
 3 cuillerées à café de poudre
 à pâte
 2 oeufs
 1 tasse de lait
 Muscade ou vanille.

Prendre assez de farine pour pétrir facilement. Battre le saindoux. Ajouter le sucre et la crème jusqu'à ce que le tout soit léger. Ajouter les oeufs battus et battre bien. Ajouter ensuite

le lait et assez de farine pour qu'elles puissent être roulées à une épaisseur d'un $\frac{1}{4}$ de pouce. Couper avec un coupe-pâte et cuire jusqu'à ce qu'elles soient d'un brun doré.

GALETTES A LA FARINE D'AVOINE

$\frac{1}{2}$ tasse de saindoux	$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de sel
1 tasse de cassonade	$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de soude
1 oeuf	$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de cannelle
$\frac{1}{2}$ tasse de lait	$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de muscade
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine d'avoine	$\frac{1}{2}$ cuillerée à café de gingembre
$1\frac{1}{2}$ tasse de raisins hachés	
$\frac{1}{2}$ tasse de noix hachées	
$1\frac{1}{2}$ tasse de farine	

Battre le saindoux, ajouter le sucre peu à peu. Ajouter l'oeuf fouettée, le lait, la farine d'avoine et les noix. Sasser les ingrédients secs avant de les ajouter au mélange. Diviser par cuillerées et mettre sur un plat graissé, à distance de deux pouces. Faire cuire au four à peu près quinze minutes.

GALETTES A LA MELASSE

1 tasse de sucre	1 cuillerée à café de soude
1 tasse de mélasse	1 cuillerée à café de lait sur
1 tasse de saindoux	1 cuillerée à café de gingembre
$\frac{1}{2}$ tasse d'eau chaude	1 cuillerée à café de sel.

Assez de farine pour rouler mince. Faire chauffer la mélasse, le sucre et le saindoux. Verser dans un bol pour refroidir. Puis ajouter la soude dissous dans l'eau chaude, le lait sur et les ingrédients secs sassés ensemble.

Pétrir et rouler mince.