

## GALETTES ET BISCUITS

## GALETTES AUX CACAOUETTES (PEANUTS)

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 2 cuillerées à soupe de graisse     | $\frac{1}{4}$ de cuillerée à café de sel        |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de sucre     | $2\frac{1}{2}$ cuillerées à soupe de lait       |
| 1 œuf bien battu                    | $\frac{3}{4}$ de tasse de cacaoettes brisées    |
| $\frac{1}{2}$ tasse de farine       | $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de jus de citron |
| 1 cuillerée à café de poudre à pâte |   |

Pouettez la graisse jusqu'à consistance de crème, ajoutez-y le sucre graduellement, puis l'œuf bien battu. Mélangez et tamisez la poudre à pâte, sel et farine et ajoutez-les au premier mélange. Puis versez-y le lait, les cacaoettes et le jus de citron. Avec la pointe d'une cuiller versez cette pâte sur une tôle non beurrée, à 1 pouce de distance les unes des autres. Placez la moitié d'une cacaoette sur chaque galette. Cuisez de 12 à 15 minutes à four lent. Cette quantité fait 24 galettes.

## BISCOTINS AU CHOCOLAT

- |  |   |
|--|---|
| $\frac{1}{2}$ tasse de graisse                             | $\frac{1}{2}$ cuillerée à café de soude |
| 1 tasse de cassonade claire                                | 2 carrés de chocolat fondu              |
| 1 œuf bien battu   | 1 tasse de noix en fragments            |
| $\frac{1}{2}$ tasse de lait                                | 1 cuillerée à café de vanille           |
| $1\frac{1}{2}$ tasse de farine (ou une partie de sarrasin) |   |

Battez la graisse en crème, ajoutez-y graduellement la cassonade, puis l'œuf bien battu, le lait et la farine mélangée à la soude et tamisée. Versez-y le chocolat fondu, les noix et la vanille. Répandez le mélange par cuillerées sur une tôle bien beurrée.

## GALETTES AUX FRUITS

- |  |   |
|--|---|
| $\frac{1}{3}$ tasse de graisse             | $1\frac{1}{4}$ tasse de farine              |
| $\frac{1}{2}$ tasse de sucre               | $\frac{1}{3}$ de cuillerée à café de sel    |
| 1 œuf                                      | 1 cuillerée à café de cannelle              |
| $\frac{1}{3}$ de cuillerée à café de soude | $\frac{1}{2}$ à 1 tasse de noix en morceaux |
| 1 cuillerée à soupe d'eau chaude           | $\frac{1}{3}$ de tasse de raisins secs.     |

Battez en crème la graisse à laquelle vous ajoutez graduellement le sucre et les œufs bien battus. Ajoutez la soude dissoute dans l'eau, puis moitié de la farine, à laquelle vous avez mélangé le sel et la cannelle. Ajoutez les noix, les fruits et le reste de la farine. Versez à la cuillerée sur une tôle graissée, à 1 pouce de distance les unes des autres et cuisez à four doux.

## GALETTES DE BOUILLIE D'AVOINE

- |                                |                             |  |
|--------------------------------|-----------------------------|--|
| 1 tasse de graisse             | 2 tasses de farine          | 1 cuillerée à café de can-               |
| 1 tasse de sucre               | d'avoine                    | nelle                                    |
| 2 œufs battus                  | 2 tasses de farine          | $\frac{1}{4}$ de cuillerée à café de sel |
| $\frac{1}{4}$ de tasse de lait | 1 cuillerée à café de soude | 1 tasse de raisins secs                  |

Battez la graisse à consistance de crème; ajoutez le sucre graduellement, continuant à battre en crème. Ajoutez les œufs bien battus, le lait et l'avoine, la farine, la soude, la cannelle et le sel mélangés et tamisés, puis les raisins. Placez en petites cuillerées sur une tôle beurrée. Cuisez au four.

## BISCOTINS FARCI

Abaissez une pâte à galettes en forme rectangulaire; saupoudrez d'épices ou couvrez de fruit, ou de noix et fruits. Pliez, repliez, puis coupez et mettez au four.