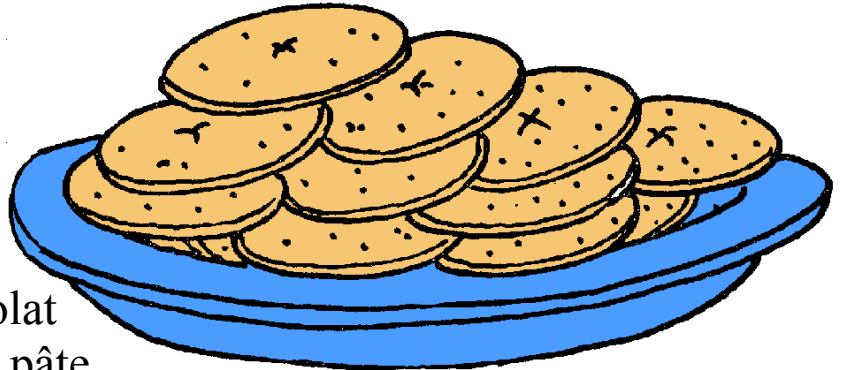


La galette du Carnaval

Ingrédients (environ 24 galettes)

½ tasse de beurre
1 tasse de cassonade
1 ¼ tasse de farine
2 ¾ tasses de gruau
2 œufs
Vanille
½ tasse de pépites de chocolat
1 cuillère à thé de poudre à pâte
½ cuillère à thé de soda
Une pincée de sel



Préparation

- Battre le beurre avec la cassonade.
- Ajouter les œufs un à la fois.
- Bien battre entre chaque œuf.
- Ajouter la vanille.
- Incorporer les ingrédients secs et les mélanger avec la cuillère de bois.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Cuire de 10 à 12 minutes à 375 degrés dans un four préalablement réchauffé.
- Mettre les galettes sur une grille pour les refroidir (attention : elles seront encore légèrement humides au centre).

Bon appétit !