



# Galettes aux épices

## Ingrédients

Doubler ou tripler les ingrédients de la recette, selon le nombre d'invités attendus.

### GALETTES

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage non blanchie
- 1 tasse (250 ml) de farine de blé entier
- 1 c. à soupe (15 ml) de gingembre moulu
- 2 c. à thé (10 ml) de cannelle moulue
- ½ c. à thé (2,5 ml) de noix de muscade moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
- ½ tasse (125 ml) de beurre fondu
- ½ tasse (125 ml) de cassonade
- ½ tasse (125 ml) de mélasse
- 1 oeuf
- 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

### GLAÇAGE

- 1 ½ tasse (375 ml) de sucre glace
- 2 c. à soupe (30 ml) d'eau

### VOUS AUREZ BESOIN DE :

- ensemble de cuillères à mesurer
- ensemble de tasses à mesurer
- 3 bols : 1 grand, 1 moyen, un petit
- 1 fouet
- 1 cuillère de bois
- plaques à pâtisserie
- papier parchemin
- 1 fourchette
- poche à pâtisserie ou sac à sandwich en plastique

## Méthode

### GALETTES

- 1 Préchauffer le four à 350 °F.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients secs (farine, épices, poudre à pâte, bicarbonate de soude et sel).
- 3 Dans un plus grand bol, fouetter ensemble le beurre fondu, la cassonade, la mélasse, l'œuf et la vanille.
- 4 Ajouter les ingrédients secs et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois. Finir de mélanger avec les mains, au besoin.
- 5 Tapisser de papier parchemin une grande plaque à pâtisserie.
- 6 Diviser la pâte en 24 parts égales. Former des boules avec les mains et les déposer sur la plaque à pâtisserie. Écraser les boules avec le plat de la main pour qu'elles aient une épaisseur maximale de 1 cm.
- 7 Cuire au four de 8 à 10 minutes. Laisser refroidir à température ambiante.

### GLAÇAGE

- 8 Dans un petit bol, mélanger le sucre glace et l'eau.

### MONTAGE

- 9 Mettre le glaçage dans une poche à pâtisserie munie d'une petite douille à décorer. Amusez-vous en décorant les galettes refroidies de différentes façons !

Vous pouvez utiliser un sac à sandwich en plastique en guise de poche à pâtisserie. Une fois rempli, couper un coin du sac pour pouvoir décorer les biscuits refroidis.



**ASTUCE DU CHEF :** cette recette peut s'étendre au rouleau à pâtisserie et être découpée à l'emporte-pièce. Tous les restes de pâte peuvent être mélangés pour faire plus de galettes.

**ASTUCE DE LA NUTRITIONNISTE :** souvent, pendant les Fêtes, il y a beaucoup de desserts et on veut goûter à tout. On peut fabriquer 48 galettes plus petites, au lieu de 24 ; ainsi, les gens peuvent y goûter et se garder de la place pour une autre gâterie. Il s'agit de surveiller la cuisson, puisque les galettes plus petites cuiront plus rapidement.