



## **GALETTES DE LA POLYVALENTE**

### **Ingrédients :**

- 1 tasse beurre mou
- 1 tasse cassonade
- 1 tasse sucre
- 1 œuf
- 1 1/2 cuillère à table eau tiède
- 1 1/2 cuillère à thé vanille
- 3/4 tasse farine
- 3/4 cuillère à thé bicarbonate de soude
- 3 1/2 tasses gruau

### **Préparation :**

1. Battre à la mixette le beurre, la cassonade et le sucre.
2. Ajouter l'œuf, l'eau et la vanille.
3. Mélanger ensemble la farine et le soda à pâte et ajouter au premier mélange en battant à basse vitesse.
4. Ajouter le gruau.
5. Déposer à la cuillère sur une plaque graissée. Le mélange, étant très liquide, va s'étendre beaucoup. Cela donne de gros biscuits.
6. Cuire à 350 °F (180 °C) sortir du four dès que les biscuits auront perdu leur brillance (8 à 15 minutes).