Les recettes d'antan

Biscuits de la cabane à sucre

Quantité : 24 biscuits

Ingrédients



- ½ tasse de beurre fondu
- ¼ tasse de compote de pommes
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 ½ tasse de farine
- 1 c. à thé de sel
- 2 c. à table de poudre à pâte
- 1 c. à thé de muscade
- 1 ½ tasse de flocons d'avoine
- ½ tasse de lait
- 1 tasse de noix de grenoble

Préparation

1. Faire fondre le beurre et ajouter la compote de pommes et le sirop d'érable
2. Tamiser la farine, le sel, la poudre à pâte et la muscade
3. Ajouter les flocons d'avoine en alternant avec le lait, puis les noix
4. Déposer par cuillères sur deux plaques à biscuits beurrées ou tapissées de papier parchemin
5. Cuire à 350 degrés Fahrenheit pendant 15 minutes

L'histoire de cette recette

Cette recette est inspirée du livre « Qu'est-ce qu'on mange ? » du Cercle des fermières du Québec. Je l'ai transformée au fil du temps, pour la rendre sans oeuf et sans graisse végétale. Ces biscuits sont très aimés, moelleux et goûteux ! Ces biscuits appartiennent donc un peu à notre histoire collective à toutes et à tous !

175e SAINTE-JULIE

Recette de la famille Duquette
soumise par : Diane Duquette