

# Les classiques galettes à la "jam" de grand-maman, vous retombez en enfance!

## INGRÉDIENTS

- 2 gros oeufs
- 2 tasses de farine
- 3/4 tasse de margarine
- 1 tasse de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- Confiture de votre choix

## PRÉPARATION

- Combiner ensemble la margarine, le sucre et les oeufs.
- Dans un bol à part, mélanger la farine, le sel et la poudre à pâte.
- Incorporer le mélange de farine au mélange d'oeufs.
- Déposer des cuillerées de la pâte sur une tôle à biscuits graissée ou avec du papier parchemin.
- Humidifier vos doigts et aplatir un peu les boules.
- Avec vos doigts faire un trou au centre des biscuits et y ajouter la confiture.
- Cuire au four à 350°F environ 12 à 15 minutes.

*Bon appétit!*

*Maman xx:)*