

# Galettes blanches de grand-mère au sucre à la crème

- La recette ancestrale des galettes blanches au sucre à la crème!



## Ingrédients :

*Pour la galette :*

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de beurre
- 2 œufs
- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de lait
- 3 tasses et demi (875 ml) de farine
- 3 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude

*Glaçage de sucre à la crème :*

- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre
- 1/4 de tasse (65 ml) de lait
- 1 tasse (250 ml) de cassonade
- 1 tasse et demi (375 ml) de sucre à glacer

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°F (180 °C).
2. Bien mélanger le sucre le beurre ainsi que les œufs.
3. Ajouter la farine, le poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le lait. Bien

mélanger à la spatule.

4. Étendez une feuille de papier parchemin sur une tôle à biscuits.
5. À l'aide d'une cuillère, étendez la pâte sur la plaque à biscuits de façon à en faire des belles galettes.
6. Faites cuire pendant environ 13 minutes, sur la grille du centre.
7. Pendant ce temps, dans un chaudron, portez le lait, le beurre et le cassonade à ébullition. Laissez mijoter pendant 5 minutes.
8. Retirer du feu.
9. Ajouter le sucre à glacer et bien brasser jusqu'à consistance homogène.
10. Glacer les galettes lorsque celles-ci seront refroidi.

Cliquez ici si vous voulez essayer notre [sucre à la crème facile à faire!](#)

“

*Pas question que cette recette délicieuse de notre patrimoine gastronomique québécois se perde... On partage et on déguste ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)