



## Biscuits à la mélasse

Thérèse Vézina (1938)  
Jeannine Lamonde (2016)

### INGRÉDIENTS

1 tasse de mélasse  
½ tasse de beurre  
½ tasse de graisse  
1 tasse de sucre  
3 c. à thé de soda à pâte  
6 c. à table d'eau  
1 œuf  
farine nécessaire pour faire une pâte qui puisse se rouler.

### PRÉPARATION

Battre l'œuf avec le sucre et 4 c. à table d'eau chaude.  
Dans un autre plat, mettez la mélasse et le soda ébouillanté avec 2 c. à table d'eau bouillante, laissez monter.  
Versez l'œuf, le sucre, le beurre et la graisse. Défaire en crème dans le sirop.  
Ajouter ensuite la farine pour faire une pâte pas trop dure.  
Roulez et découpez.  
Laissez au four de 5 à 7 minutes. \*

\* Four à 350°F

