

GAUFRETTES FINES OU GALETTES

(POUR 20 GAUFRETTES)

100g de margarine végétale ou 100ml d'huile d'arachide

150g de sucre brun

200g de farine

une pincée de sel

1 /4 de c. à c. de bicarbonate de soude

1 c. à c. de fécule de maïs diluée dans 1 c. à s. d'eau

Mélanger le sucre à la matière grasse (si vous utilisez de la margarine, il est préférable de la faire fondre avant). Incorporer la farine, le sel, le bicarbonate puis le mélange fécule/eau. Diviser la pâte en petites boules. Chauffer le moule (pour que les galettes ne collent pas, il faut qu'il soit bien chaud). Enduisez-le d'huile, placez-y deux boules et laisser cuire quelques instants. Faire refroidir sur une grille.