

[Annonces Google](#)

**Recette Diabete**

Info pratique sur le traitement :  
nutrition, soins des pieds et plus  
[www.Ascensia.ca](http://www.Ascensia.ca)

**En panne d'idée recette ?**

Découvrez notre vaste répertoire avec plus de 3000 recettes.  
[www.metro.ca](http://www.metro.ca)

**Changez votre apparence**

Changer votre sourire vous transformera!  
(Laval, Qc)  
[www.souriredereve.com](http://www.souriredereve.com)

**Accessoires Nespresso**

Découvrez les accessoires Nespresso pour accompagner votre espresso.  
[www.nespresso.com/acce](http://www.nespresso.com/acce)

[Votre publicité ici](#)

## RECETTES

### Galettes aux bleuets frais

**Faciles à préparer ces galettes aux bleuets frais se mangent avec plaisir à toute heure du jour.**

#### Ingrédients

½ tasse (125ml) de beurre d'arachides  
1 (250ml) tasse de sucre  
3 œufs battus  
1 ¾ (430 ml) tasse de farine  
1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude  
1 c. à thé (5 ml) de vanille)  
2/3 (160 ml) tasse de lait  
2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte  
½ c. à thé (2 ml) de sel  
1 tasse (250 ml) de bleuets frais

#### Préparation

- Bien mélanger le beurre d'arachides et le sucre; ajouter les œufs battus et le lait.
- Mélanger tous les ingrédients secs et les incorporer au mélange précédent, jusqu'à ce que la pâte soit lisse.
- Ajouter la vanille et incorporer délicatement les bleuets.
- Déposer à la cuiller sur une plaque à biscuits graissés
- Cuire au four à 350° F (180°C) de 15 à 20 minutes.

**[Imprimer cette recette](#)**

**[Toutes les recettes](#)**

--	--