

[Annonces Google](#)

Recette Diabete

Info pratique sur le traitement :
nutrition, soins des pieds et plus
www.Ascensia.ca

En panne d'idée recette ?

Découvrez notre vaste répertoire avec plus de 3000 recettes.
www.metro.ca

Changez votre apparence

Changer votre sourire vous transformera!
(Laval, Qc)
www.souriredereve.com

Accessoires Nespresso

Découvrez les accessoires Nespresso pour accompagner votre espresso.
www.nespresso.com/acc

[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](#)

--	--