

# Grands-pères dans le sirop d'érable

- La recette ancestrale des grands-pères dans le sirop d'érable!



## Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 2 cuillères à soupe (30 ml) de sucre
- 4 cuillères à thé (20 ml) de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé (2,5 ml) de sel
- 1/3 de tasse (80 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de lait

## Ingrédients pour le sirop :

- 400 ml d'eau
- 400 ml de sirop d'érable

## Préparation :

1. Dans un bol, mélanger le sucre, la poudre à pâte, le sel et la farine.
2. Incorporer le beurre.
3. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
4. Avec le mélange de pâtes, faites de petites boules de pâtes.
5. Dans une casserole avec couvercle, faites bouillir l'eau et le sirop d'érable.
6. Ajoutez les boules de pâtes dans le mélange de sirop, couvrir et faites mijoter à feu moyen pendant 15 minutes.

*Le temps des sucres ne serait pas pareil si on ne mangeait pas pépère dans le*

*sirop. Découvrez la recette facile de cet indémodable classique.*

“

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