

## GROSSES GALETTES



### INGRÉDIENTS :

- 10 tasses de farine
- 1 livre de graisse
- 2 tasses de sucre
- 3 cuil. à table de poudre à pâte
- 3 cuil. à thé de sel
- 2 tasses de raisins secs

### PRÉPARATION :

Faire fondre la graisse et laissez refroidir.

Mélanger tous les autres ingrédients. Ajouter la graisse et bien mélanger avec les mains.

Ajouter de l'eau pour faire une pâte assez molle. Rouler sur une planche enfarinée à ½ pouce d'épaisseur et couper.

Cuire à 350 °F environ 45 minutes.