BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS À LA MÉLASSE

20 Recettes Favorites

L'AUTHENTIQUE GRANDMA THE ORIGINAL

UNE TRADITION À PARTAGER

CUISINER AVEC LA MÉLASSE DE QUALITÉ FANTAISIE GRANDMA

Au rythme accéléré où va la vie, n'avez-vous pas le goût parfois de ralentir, de profiter de moments où rien ne presse? Avec la famille, les amis ou tout simplement, en votre propre compagnie?

Cette nouvelle collection de recettes se veut un rappel que la cuisine peut être un moyen de ralentir, de se détendre. Cuisiner, peu importe quoi, des biscuits ou un repas en 30 minutes, c'est se créer des moments de calme dans une vie bien remplie. Et même la recette la plus simple vous donnera cet autre cadeau de la lenteur – reprendre contact, avec vous-même ou avec les autres.

En fait, savourer la lenteur permet de savourer toute une expérience qui, de la préparation au partage, nourrit de multiples façons. Et si on oubliait l'idée que préparer à manger est stressant et qu'on y voyait plutôt un moyen de faire une pause.

Nous vous proposons des recettes simples, de tous les jours, qui vous donneront le goût de vous détendre autour de la table parce que, parfois, la lenteur a du bon.

À vos petits moments de bonheur,

La cuisine de la Mélasse Grandma

Grandma importe la meilleure mélasse de la planète depuis plus d'un siècle et figure avec fierté parmi les plus grands importateurs de mélasse au monde. Nous nous engageons à maintenir les normes de qualité et de service les plus élevées pour tous nos produits alimentaires.

Publié par et copyright octobre 2016
Les Produits alimentaires Grandma Ltée

Tous droits réservés.

Toute reproduction, transmission ou saisie automatique de cette publication, en tout ou en partie, sous quelque forme ou par quelque procédé que ce soit, est interdite sans autorisation écrite préalable de l'éditeur.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

TABLE DES MATIÈRES

Biscuits tendres aux pépites de chocolat et à la mélasse d'Anne-Marie 5
Biscuits géants au gingembre 5
Biscuits au gingembre et au chocolat 7
Barres ermites tendres de maman 7
Ermites au gingembre et chocolat 9
Biscuits craquants au chocolat à la mélasse 11
Gros biscuits à la mélasse de Katie 13
Biscuits réfrigérés au gingembre 13
Biscuits à la mélasse façon boulangerie 15
Biscuits à la mélasse et au beurre d'arachide 15
Biscuits mous à la mélasse à l'empreinte de tante Marcia 17
Biscuits à l'avoine et à la citrouille 19
Barres de céréales tendres à la noix de coco et aux canneberges 21
Barres de céréales simples et croquantes aux canneberges et amandes 23
Barres énergétiques au beurre d'amandes 25
Poufs de noix de coco au chocolat noir 25
Biscuits au gâteau aux carottes 27
Pattes d'ours 29
Biscuits à la mélasse super bons de Sandra 31
Recette de biscuits Graham 31

BISCUITS TENDRES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET À LA MÉLASSE D'ANNE-MARIE

BISCUITS GÉANTS AU GINGEMBRE

BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS TENDRES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET À LA MÉLASSE D'ANNE-MARIE

(donne environ 36 biscuits)

¾ tasse de beurre, ramolli
1 tasse de sucre
1 œuf
1 c. à thé de vanille
½ tasse de mélasse Grandma
2 ¼ tasses de farine
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de poudre à pâte
¼ c. à thé de sel
1 ou 2 t. de brisures de chocolat (au goût!)

Préchauffer le four à 375 °F.

Défaire le beurre en crème et incorporer l'œuf, la vanille et la mélasse. Ajouter les ingrédients secs. Bien remuer et incorporer les brisures de chocolat.

Déposer la pâte à la cuillère à thé sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Cuire au four de 8 à 10 minutes.

BISCUITS GÉANTS AU GINGEMBRE

Donne 18 biscuits géants

2 ½ t. de farine, mesurée à la cuillère
2 ¼ c. à thé de bicarbonate de soude
¼ c. à thé de sel
1 c. à soupe de gingembre moulu
½ c. à thé de piment de la Jamaïque
¾ tasse de beurre à température ambiante
½ tasse de cassonade dorée, tassée
½ tasse de sucre + ⅓ tasse pour saupoudrer
6 c. à soupe de mélasse Grandma (¼ tasse + 2 c. à soupe)
1 gros œuf

Préchauffer le four à 350 °F. Dans un bol moyen, mélanger au fouet farine, bicarbonate, sel et épices.

Dans un grand bol, crémer le beurre, la cassonade et ½ tasse de sucre granulé jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Ajouter la mélasse et l'œuf en battant.

Incorporer graduellement le mélange de farine en remuant juste assez pour lier le tout. Former un disque et l'envelopper dans une pellicule plastique pour le mettre au congélateur 20 minutes.

Diviser la pâte en 18 boules. Mettre le 1/3 t. de sucre granulé dans un bol et y rouler chaque boule pour l'enrober avant de la déposer sur une plaque à pâtisserie; les espacer d'au moins 4 po (environ 6 biscuits par plaque). Avec le fond d'un verre, les aplatir en disques de 2 po et les saupoudrer du reste du sucre.

Cuire les biscuits 12 à 15 minutes, jusqu'à un beau brun. Laisser refroidir sur une grille.

BISCUITS AU GINGEMBRE ET AU CHOCOLAT

Dans un grand bol, mélanger la farine, les deux sortes de sucre, le bicarbonate, la semoule et le cacao.

Avec un batteur, à vitesse réduite, y ajouter la vanille et le beurre et ensuite la mélasse.

Pétrir pour obtenir une pâte homogène (elle semblera très friable au début). Ajouter le gingembre confit.

Façonner un rouleau, l'envelopper dans une pellicule de plastique et réfrigérer au moins une heure.

Préchauffer le four à 325 °F.

Couper le rouleau en tranches de ¼ po et déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin.

Cuire de 10 à 12 minutes. Laisser refroidir sur la plaque.

½ tasse de sucre granulé
½ tasse de sucre à glacer
1 ½ tasse de farine
¼ tasse de semoule ou de farine de maïs
¼ c. à thé de bicarbonate de soude
¼ tasse de poudre de cacao non sucré
1 tasse de beurre froid, coupé en morceaux
¼ tasse de mélasse Grandma
1 c. à thé d'extrait de vanille
¼ tasse de gingembre confit

BARRES ERMITES TENDRES DE MAMAN

Préchauffer le four à 375 °F.

Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients secs.

Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre. Ajouter la mélasse, puis l'œuf.

Bien mélanger, puis incorporer les ingrédients secs.

Lorsqu'on atteint la consistance d'une pâte, ajouter les raisins secs.

Diviser la pâte pour façonner deux rouleaux de 12 po.

Déposer les rouleaux sur une plaque tapissée de papier parchemin; laisser quelques pouces entre eux pour ensuite les aplatir légèrement.

Cuire 15 à 18 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir sur la plaque à pâtisserie.

Couper en tranches diagonales.

2 tasses + 2 c. à soupe de farine
2 c. à thé de bicarbonate de soude
2 c. à thé de cannelle
2 c. à thé de gingembre
¼ c. à thé de clou de girofle
¼ c. à thé de sel
½ tasse de beurre
1 tasse de cassonade
¼ tasse de mélasse Grandma
1 gros œuf
¾ tasse de raisins secs (ou canneberges séchées)

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

ERMITES AU GINGEMBRE ET CHOCOLAT

Faire monter en crème le beurre et le sucre jusqu'à consistance moelleuse, en raclant le bol au besoin.

Ajouter l'œuf et mélanger, puis verser la mélasse.

Dans un autre bol, combiner les ingrédients secs. Les ajouter aux ingrédients humides et bien mélanger.

En remuant, incorporer les brisures de chocolat.

Diviser la pâte en deux avec les mains humides pour former deux rouleaux d'une longueur d'environ 12 po.

Déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin en laissant un espace d'environ 3 po entre chaque rouleau (ils vont s'aplatir en cuisant).

Faire cuire au four à 375 °F pendant environ 18 minutes. Ne pas les laisser devenir trop foncés sur les bords, on veut qu'ils restent moelleux

Glaçage:
Mélanger les ingrédients et si la consistance est trop épaisse, délayer avec une goutte de lait.

Verser sur les rouleaux cuits et refroidis.

Laisser durcir avant de couper les biscuits.

2 tasses de farine
2 c. à thé de bicarbonate de soude
¼ c. à thé de sel
2 c. à thé de cannelle
2 c. à thé de gingembre
1½ c. à thé de clou de girofle
2 c. à soupe de cacao
½ tasse + 1 c. à soupe de beurre mou
1 tasse de cassonade
1 œuf
¼ tasse de mélasse
¾ tasse de brisures de chocolat

Glaçage:
½ tasse de sucre à glacer
1 c. à soupe de lait

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS CRAQUANTS AU CHOCOLAT À LA MÉLASSE

Combiner la farine, les épices et le cacao et réserver.

Dans un autre bol, battre le beurre et le gingembre frais.

Ajouter la cassonade et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Verser la mélasse et bien remuer.

Dans un petit bol, dissoudre le bicarbonate dans l'eau bouillante.
Battre la moitié du mélange de farine dans le beurre.

Ajouter le bicarbonate, puis le reste du mélange de farine. Bien remuer. Incorporer les brisures de chocolat.

Réfrigérer la pâte pendant 20 minutes et préchauffer le four à 325 °F.

Rouler la pâte en boulettes de 1½ po, les enrober de sucre et déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin, en laissant un espace de 2 po entre chaque. Faire cuire au four de 13 à 15 minutes jusqu'à ce que la surface se fende.

1½ tasse de farine plus
1 c. à soupe
1¼ c. à thé de gingembre moulu
1 c. à thé de cannelle moulue
¼ c. à thé de clou de girofle moulu
¼ c. à thé de muscade moulue
1 c. à soupe de poudre de cacao
½ tasse de beurre
1 c. à soupe de gingembre frais râpé
½ tasse de cassonade
¼ tasse de mélasse Grandma
1 c. à thé de bicarbonate de soude
1½ c. à thé d'eau bouillante
¾ tasse de brisures de chocolat
¼ tasse de sucre (pour y rouler les biscuits).

BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

GROS BISCUITS À LA MÉLASSE DE KATIE

Souvenir de mélasse de Leone Campbell

Dans un grand bol, monter en crème le shortening, le sucre et les œufs.

Dans un autre bol, combiner les ingrédients secs.

Ajouter les ingrédients secs au mélange crémeux en alternant avec la mélasse et le lait.

Rouler ou étaler sur une surface légèrement enfarinée en gardant la pâte épaisse (jusqu'à 1 cm).

Faire vos formes préférées. Cuire au four à 375 °F de 10 à 15 minutes (surveiller de près après 10 minutes).

4¾ tasses de farine
2 c. à thé de bicarbonate de soude
3 c. à thé de gingembre ou de cannelle
1 tasse de shortening (ou de beurre)
1 tasse de cassonade
2 œufs
⅓ tasse de lait
1 tasse de mélasse Grandma

BISCUITS RÉFRIGÉRÉS AU GINGEMBRE

Mélanger les ingrédients dans l'ordre.

Former trois rouleaux de pâte et congeler ou réfrigérer jusqu'à ce que vous en ayez besoin.

Pour faire cuire : retirer du congélateur (ou frigo) environ 15 minutes avant la cuisson.

Faire cuire au four à 350° pendant environ 10 minutes sur une plaque à biscuits couverte de papier parchemin.

Bien surveiller – on veut les avoir croustillants, mais pas trop foncés.

1 tasse de beurre
⅓ tasse de cassonade
⅔ tasse de mélasse Grandma
3 tasses de farine
2 c. à soupe de bicarbonate
½ c. à thé de sel
2 c. à thé de gingembre
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de clou de girofle
¼ c. à thé de muscade ou de piment de la Jamaïque.

BISCUITS À LA MÉLASSE FAÇON BOULANGERIE

BISCUITS À LA MÉLASSE ET AU BEURRE D'ARACHIDE

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS À LA MÉLASSE FAÇON BOULANGERIE

Donne une vingtaine de biscuits

½ tasse de beurre
⅓ tasse de sucre
¼ tasse de cassonade foncée (tassée)
⅓ tasse de mélasse Grandma
1 œuf
2 tasses de farine remplie à la cuillère
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 ½ c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé de clou de girofle
¼ c. à thé de sel
Sucre pour l'enrobage

Préchauffer le four à 375 °F. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

Faire fondre le beurre dans une casserole de taille moyenne. Quand le beurre est tout juste fondu, retirer du feu et incorporer le sucre blanc et la cassonade. Ajouter la mélasse et l'œuf et bien mélanger.

Incorporer la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle et le sel en remuant juste assez pour mélanger. À cette étape, on peut réfrigérer la pâte ou faire cuire les biscuits immédiatement.

Placer le sucre pour l'enrobage dans un petit bol.

Déposer la pâte par cuillères à soupe rases et former des boules. Rouler dans le sucre et mettre sur la plaque préparée en espaçant les biscuits d'environ 2 po.

Cuire de 10 à 12 minutes. Lorsque les biscuits sont prêts, les déposer sur une grille et les laisser refroidir complètement.

BISCUITS À LA MÉLASSE ET AU BEURRE D'ARACHIDE

Donne environ 36 biscuits

*2 à 2 ¼ tasses de farine**
2 c. à thé de bicarbonate de soude
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre
½ c. à thé de clou de girofle
¼ c. à thé de sel
¼ tasse de mélasse Grandma
¼ tasse de beurre ramolli
½ tasse de beurre d'arachide
1 tasse de cassonade bien tassée
1 œuf
*30 chocolats kisses ou hugs (facultatif) ***

Préchauffer le four à 325 °F. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

Dans un grand bol, fouetter ensemble 2 tasses de la farine, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre, le clou de girofle et le sel.

Dans un autre grand bol, battre la mélasse, le beurre, la cassonade et le beurre d'arachide jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Ajouter l'œuf.

Incorporer le mélange de farine une tasse à la fois et bien mélanger; ajouter le ¼ t. seulement si la pâte semble trop molle.

Former des boules de 1 ½ po et les disposer sur la plaque à biscuits en les espaçant d'environ 2 po. À l'aide des dents d'une fourchette, dessiner des croisillons. Cuire de 11 à 13 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient fermes. **

Transférer les biscuits sur une grille pour qu'ils refroidissent.

* Commencer par les 2 tasses de farine et ajouter le reste (¼ t.) au besoin si la pâte est trop molle.
** Ajout de chocolat : Cinq minutes avant la fin de la cuisson, retirer la plaque du four et déposer rapidement les chocolats. Remettre au four pour terminer la cuisson.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS MOUS À LA MÉLASSE À L'EMPREINTE DE TANTE MARCIA

Donne 2 ½ ou 3 douzaines de biscuits.

¾ tasse de cassonade
½ tasse de beurre
1 œuf
½ tasse de mélasse Grandma
¼ tasse de thé fort + 1 ½ c. à thé de bicarbonate de soude
1 ½ c. à thé de gingembre
½ c. à thé de crème de tartre
¼ c. à thé de sel
2 ½ à 3 tasses de farine (et un peu plus pour abaisser la pâte)
Confiture (facultatif)

Dans un grand bol, monter en crème le beurre et le sucre. Ajouter l'œuf et bien battre. Ajouter la mélasse et le mélange de thé et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Dans un autre bol, combiner le gingembre, la crème de tartre et la farine (commencer par 2 ½ t. de farine).

Ajouter les ingrédients secs au mélange humide et bien remuer.

Étaler la pâte sur une surface légèrement enfarinée et pétrir doucement, en ajoutant un peu plus de farine, jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.

Former des rouleaux de ¼ po d'épaisseur et les couper en rondelles.

Avec le pouce, former un creux sur le dessus du biscuit et le remplir de ½ c. à thé de confiture.
Cuire au four à 350 °F sur une plaque tapissée de papier parchemin de 10 à 14 minutes.

BISCUITS À L'AVOINE ET À LA CITROUILLE

Préchauffer le four à 350 °F.

Dans un grand bol, fouetter ensemble les ingrédients secs : farine, flocons d'avoine, bicarbonate, épices et sel.

Dans un bol moyen, fouetter le beurre fondu avec la mélasse, la cassonade et le sucre blanc et incorporer le jaune d'œuf, puis la purée de citrouille et la vanille. Mélanger jusqu'à consistance homogène.

Ajouter le mélange à la citrouille aux ingrédients secs et mélanger et bien lier le tout avant d'incorporer les pépites de chocolat et les canneberges.

La pâte obtenue sera épaisse et collante.

Sur une plaque tapissée de papier parchemin, déposer la pâte à la cuillère (2-3 c. à soupe par biscuit) et l'étaler un peu avec le dos de la cuillère.

Cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le centre des biscuits ait pris. Ils sont censés être tendres, mais si on les préfère plus fermes, on prolonge un peu la cuisson.

2 tasses + 1 c. à soupe de farine, mesurée à la cuillère
1½ tasse de flocons d'avoine à l'ancienne
1 c. à thé de bicarbonate de soude
2 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de gingembre
¼ c. à thé de muscade
¼ c. à thé de piment de la Jamaïque
½ c. à thé de sel
1 tasse de beurre, fondu
¼ tasse de mélasse Grandma
¾ tasse de cassonade
½ tasse de sucre
1 jaune d'œuf
¾ tasse de purée de citrouille (et non de garniture pour tarte à la citrouille)
1 c. à thé de vanille
¾ tasse de brisures de chocolat
¾ tasse de canneberges séchées

BARRES DE CÉRÉALES TENDRES À LA NOIX DE COCO ET AUX CANNEBERGES

Donne 18 barres généreuses

2 tasses de flocons d'avoine, passés au robot culinaire en mode pulsion
¾ tasse de flocons de noix de coco non sucrés
½ tasse de graines de tournesol
½ tasse de graines de citrouille
1 c. à soupe de graines de lin moulues
½ tasse de canneberges séchées, hachées grossièrement
½ tasse de mélasse Grandma
½ tasse de beurre d'arachide crémeux naturel ou de beurre d'amande
2 c. à thé d'huile de coco
1 c. à thé de vanille
½ tasse de brisures de chocolat à faire fondre et étendre sur les biscuits (facultatif)

Tapisser un moule de 9 po x 9 po de papier parchemin ou bien le graisser.

Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine et de noix de coco, les graines de tournesol, citrouille et lin et les canneberges séchées.

Dans une casserole moyenne, à feu moyen, mélanger la mélasse et le beurre d'arachide (ou d'amande). Porter à ébullition et retirer du feu. Incorporer la vanille et l'huile de coco.

Incorporer le mélange à base de mélasse à celui des flocons et graines et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Déposer le mélange dans le moule préparé, étaler uniformément en appuyant aussi fermement que possible.

Faire fondre le chocolat et le répartir sur le dessus des barres. Réfrigérer jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.

Couper en 16 barres. Conserver dans un endroit frais.

BARRES DE CÉRÉALES SIMPLES ET CROQUANTES AUX CANNEBERGES ET AMANDES

Donne 18 barres généreuses

2 tasses de flocons d'avoine à l'ancienne
2 tasses de céréales de riz croustillant
½ tasse de canneberges séchées
1 tasse d'amandes entières rôties
⅓ tasse de beurre
⅓ tasse de mélasse Grandma
⅓ tasse de cassonade tassée
½ c. à thé d'extrait de vanille
4 ½ oz (125 g) de chocolat noir haché grossièrement

Tapisser un moule de 9 po x 9 po de papier parchemin ou bien le graisser.

Dans un grand bol, combiner l'avoine, les céréales, les canneberges et les amandes.

Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre le beurre, la mélasse et la cassonade. Porter à faible ébullition et laisser cuire 2 minutes. Retirer du feu; ajouter la vanille en remuant pour éviter les éclaboussements.

Verser le sirop chaud sur le mélange d'ingrédients secs et remuer pour bien les enrober. Laisser refroidir une minute avant d'incorporer le chocolat haché. Dans le moule préparé, presser fermement le mélange sur tout le fond et contre les côtés (peser fort sinon les barres vont se défaire – une feuille de papier parchemin sur le mélange aidera à bien le tasser).

Réfrigérer jusqu'à ce que le mélange durcisse et couper en barres.

BARRES ÉNERGÉTIQUES AU BEURRE D'AMANDES

POUFS DE NOIX DE COCO AU CHOCOLAT NOIR

BARRES ÉNERGÉTIQUES AU BEURRE D'AMANDES

Mélanger les neuf premiers ingrédients dans un grand bol. Réserver.

Combiner les quatre suivants dans une casserole de 2 L et cuire à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous et l'obtention d'une consistance lisse. (Remuer constamment.)

Combiner les trois derniers ingrédients et les ajouter au mélange à base de mélasse. Remuer encore une minute. Retirer du feu.

Verser le mélange mélasse-lait dans le premier mélange et bien incorporer. Mouiller les mains pour presser le mélange dans un moule de 15 x 10 po (2 L).

Cuire 20 à 25 minutes au four à 275 °F (140 °C).

Laisser refroidir, couper en barres et conserver au réfrigérateur.

3 tasses de flocons d'avoine à cuisson rapide
1 tasse de son de blé
1 tasse de noix de coco non sucrée
1 tasse de graines de tournesol
½ tasse d'amandes, en morceaux
½ tasse de graines de citrouille (ou ajouter des amandes)
½ tasse de raisins secs ou de canneberges séchées
¼ tasse de germe de blé
½ tasse de brisures de chocolat
½ tasse de Mélasse Grandma
½ tasse d'huile végétale
½ tasse de cassonade
½ tasse de beurre d'amandes (ou beurre d'arachides)
1 c. à soupe de lait 2 %
2 c. à thé de vanille
¾ c. à thé de bicarbonate de soude

POUFS DE NOIX DE COCO AU CHOCOLAT NOIR

(donne environ 18 poufs d'une cuillère à soupe)

Passer la noix de coco au robot culinaire (quelques pulsions) pour obtenir un mélange ressemblant à de la farine d'amandes.

Dans un bol moyen, mélanger l'huile de coco fondue avec la mélasse, le miel, la vanille et le sel.

Bien incorporer la noix de coco au mélange d'huile.

Pour former les poufs, prélever une cuillère à soupe du mélange et appuyer fermement dans la cuillère jusqu'à ce que le dessus s'aplatisse et les déposer, le côté plat vers le bas, sur une plaque tapissée de papier parchemin.

2 ½ tasses de noix de coco non sucrée (râpée moyen)
¼ tasse d'huile de coco, fondue
3 c. à soupe de mélasse Grandma
1 c. à soupe de miel ou sirop d'érable
1 ½ c. à thé de vanille
¼ c. à thé de sel de mer
150 à 200 g de chocolat noir pour tremper (ou brisures de chocolat)
Un peu plus de noix de coco pour saupoudrer.

Réfrigérer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'on ait le temps de les tremper dans le chocolat.

Faire fondre lentement le chocolat au bain-marie, puis y déposer chaque pouf, le tourner pour bien enrober et, à l'aide d'une grande fourchette, le déposer sur la plaque côté plat vers le bas.

Saupoudrer d'un peu de noix de coco et réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

Conserver au réfrigérateur.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

BISCUITS AU GÂTEAU AUX CAROTTES

(donne environ 24 biscuits)

Dans un grand bol, monter le beurre en crème avec les deux sortes de sucre et le sel. En battant, ajouter l'œuf, puis la mélasse.

Dans un autre bol, mélanger la farine, les graines de lin, le bicarbonate, la poudre à pâte et la cannelle.

Ajouter le mélange de farine au mélange crémeux et remuer juste assez pour bien combiner.

Incorporer les flocons d'avoine, la noix de coco et les carottes. Bien mélanger et laisser refroidir 30 minutes.

Préchauffer le four à 350 °F. Déposer la pâte par cuillères à soupe sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. Laisser environ 1 ½ po entre les biscuits.

Cuire au four de 12 à 15 minutes, puis laisser refroidir les biscuits.

½ tasse de beurre, ramolli
⅓ tasse de cassonade dorée
⅓ tasse de sucre blanc
¼ c. à thé de sel
1 c. à thé de vanille
1 œuf
2 c. à soupe de mélasse Grandma
1 ¼ tasse de farine, mesurée à la cuillère (ou moitié-moitié farine d'épeautre ou de blé entier)
2 c. à soupe de graines de lin moulues ou de germe de blé
½ c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de cannelle
½ tasse de flocons d'avoine
½ tasse de noix de coco râpée non sucrée
¾ tasse de carottes râpées

Étendre le glaçage à la mélasse entre deux biscuits :

Battre le beurre et la mélasse. Incorporer la vanille et la moitié du lait, puis ½ tasse de sucre à glacer.

Ajouter le reste du lait et l'autre moitié du sucre à glacer.

Continuer d'ajouter le sucre à glacer 2 cuillères à soupe à la fois jusqu'à l'obtention d'une consistance qui s'étende bien.

2 c. à soupe de beurre mou
½ c. à soupe de mélasse Grandma
½ c. à thé de vanille
1 c. à soupe de lait ou de crème
1 tasse de sucre à glacer (un peu plus au besoin)

BOULANGERIE-PÂTISSERIE MÉLASSE
GRANDMA PUR À 100 %

PATTES D'OURS

(donne une vingtaine de biscuits)

½ tasse de beurre, ramolli
½ tasse de sucre
¾ tasse de mélasse Grandma
1 gros œuf
¼ tasse d'eau chaude
2 c. à thé de bicarbonate de soude
3 tasses de farine, mesurée à la cuillère (ou moitié-moitié farine de blé entier)
½ c. à thé de gingembre moulu
½ c. à thé de cannelle moulue
¼ c. à thé de sel

Préchauffer le four à 400 °F. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.

Dans un grand bol, monter en crème le beurre et le sucre. Ajouter la mélasse et l'œuf en battant.

Dans un autre bol, battre la farine, les épices et le sel.

Combiner l'eau chaude et le bicarbonate dans une petite tasse. Verser dans le mélange de beurre et mélanger.

Ajouter les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Pour former les pattes :

À l'aide d'une cuillère à biscuit de taille moyenne ou d'une cuillère à soupe, façonner le centre des pattes, puis, avec une cuillère à thé, former les quatre orteils. Au début, c'est un peu compliqué, mais on prend vite le tour au bout de quelques biscuits.

Cuire au four préchauffé 8 à 10 minutes. Laissez refroidir les biscuits quelques minutes avant de les transférer sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

BISCUITS À LA MÉLASSE SUPER BONS DE SANDRA

Préchauffer le four à 350 °F.

Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère.

Ajouter les œufs un à la fois, en mélangeant bien après chacun.
Incorporer la mélasse et le vinaigre balsamique.

Dans un autre bol, ajouter les ingrédients secs.

Ajouter les ingrédients secs au mélange crémeux environ une tasse à la fois, en remuant bien. Incorporer le gingembre confit.

Façonner des boules de 1½ po et les rouler dans le sucre.

Déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier parchemin, en laissant un espace de 2 po entre chacune. Cuire environ 10 minutes (les biscuits gonflent dans le four, mais retombent en refroidissant).

2 tasses de sucre (et un peu plus pour l'enrobage)
1 tasse de beurre
½ tasse de mélasse Grandma
2 œufs
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
2½ tasses de farine tout usage
1 tasse de farine à pâtisserie de blé entier (ou tout-usage)
2 c. à thé de bicarbonate de soude
2 c. à thé de gingembre
1 c. à thé de clou de girofle
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de cardamome
1/3 tasse de gingembre confit, coupé en morceaux

RECETTE DE BISCUITS GRAHAM

Dans un bol moyen, mélanger les ingrédients secs.

Dans un autre bol, battre le beurre, le sucre, la mélasse, le lait et la vanille.

Combiner les ingrédients humides aux ingrédients secs et bien mélanger (réfrigérer 30 minutes ou plus, si possible).

Diviser la pâte en quatre morceaux et former des rectangles (au besoin, rouler chaque morceau entre deux feuilles de papier parchemin pour obtenir une pâte très mince). Déposer le rectangle sur une plaque tapissée de papier parchemin. Répéter avec les trois autres morceaux de pâte. Entailler en morceaux de la taille d'un craquelin et congeler jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme.

Retirer la pâte du congélateur et faire des trous avec les dents d'une fourchette.

Cuire 8 ou 9 minutes au four à 350 °F. Surveiller de près.

1½ tasse de farine
1 tasse de farine de blé entier
½ tasse de germe de blé
1 c. à thé de bicarbonate de soude
½ c. à thé de cannelle
1 tasse de beurre
¾ tasse de cassonade
2 c. à soupe de mélasse Grandma
1 c. à soupe de lait
1 c. à thé de vanille

Notes

LA MÉLASSE
100 % NATURELLE

- **Délicieuse au goût**
- **Faite de canne à sucre pure**
- **Source de fer, de magnésium et de potassium**
- **Sans agent de conservation**
- **Sans gluten**
- **Sans OGM**

AUTRES FAITS AU SUJET DE LA MÉLASSE

Mélasse de qualité fantaisie

La plus raffinée des mélasses sur le marché, la mélasse de qualité fantaisie est faite à partir de la sève pure de la canne à sucre, condensée, invertie et purifiée. Elle est 100 % naturelle et ne contient aucun additif ou agent de conservation. Elle est un peu plus pâle que les autres mélasses produites et sa saveur est douce et tonique. Toutes les recettes présentées dans ce livre de cuisine sont préparées à l'aide de mélasse de qualité fantaisie.

Nous n'ajoutons pas de soufre

Avant, on ajoutait du dioxyde soufre ou des sulfites à la mélasse en guise d'agent de conservation, ce qui laissait un arrière-goût désagréable. Grandma n'en ajoute pas à ses produits.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE + MÉLASSE

GRANDMA PUR À 100 %

UNE TRADITION À PARTAGER

POUR OBTENIR D'AUTRES RECETTES ET DES RENSEIGNEMENTS SUR LA MÉLASSE, CONSULTEZ WWW.MELASSEGRANDMA.COM.

L'AUTHENTIQUE GRANDMA THE ORIGINAL

Les Produits alimentaires Grandma Ltée
327 Rothesay Ave.
Saint John, NB
Canada E2J 2C3