

## **GRANDS-PÈRES AU SIROP D'ÉRABLE**

**2 tasses d'eau**

**1¼ tasse de sirop d'érable**

**1½ tasse de farine à pâtisserie ou 1¼ tasse de farine tout-usage, tamisée**

**3 c. à thé de poudre à pâte**

**1 c. à soupe de sucre**

**½ c. à thé de sel**

**¼ tasse de beurre froid**

**½ tasse de lait**

**1.** Verser l'eau et le sirop d'érable dans une grande casserole. Faire mijoter à couvert pendant qu'on prépare la pâte comme suit.

**2.** Tamiser dans un bol la farine à pâtisserie ou la farine tout-usage avec la poudre à pâte, le sucre et le sel. Y couper finement le beurre bien froid. Faire une fontaine dans le mélange sec; y verser le lait et mélanger légèrement. Jeter cette pâte par cuillerées dans le sirop bouillant. Parsemer la pâte de noix concassées. Couvrir et faire bouillir à petit feu, sans lever le couvercle, pendant 15 minutes . Servir très chaud.