



Faces d'ours (pattes d'ours, galette à la mélasse)

[COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12-16

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

TEMPS DE REPOS : 5 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Recette et texte par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

- 320 g (1 t.) de mélasse
- 2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 40 g (1/3 t.) de cacao
- 410 g (2 ½ t.) de farine
- 110 g (½ t.) de margarine à l'huile d'olive
- 1 œuf fouetté
- 90 g (½ t.) de cassonade
- 250 ml (1 t.) de lait

Facultatif : des petits chocolats pour faire le visage des faces d'ours

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Dans un bol, mélanger la mélasse et le soda. Laisser reposer 5 minutes. Le mélange pâlera un peu.
3. Dans un autre bol, mélanger le cacao et la farine. Réserver.

4. Au mélange de mélasse, ajouter la margarine, l'œuf fouetté et la cassonade. Brasser.
5. Ajouter le lait et les ingrédients secs, en alternance, pour obtenir une texture lisse.
6. Si le cœur vous en dit, à l'aide d'une poche à douille, façonner une face d'ours ou la forme d'une patte d'ours. Sinon, déposer une bonne cuillère (cuillère de service) du mélange sur un tapis de cuisson ou sur du papier sulfurisé.
7. Enfourner entre 10 à 15 minutes, dépendant de la grosseur de vos galettes.

Astuce : Prioriser la mélasse verte (mais elle est bien noire) à celle de fantaisie. Un peu moins sucré et bourrée de fer, c'est un meilleur choix santé. Vous la retrouverez dans la section bio et produit naturel.