

## **Nolait à la grand-mère de Jessie**

Ingrédients :

6 tasses de farine blanche

2 tasses de sucre blanc

1 ½ c. à thé de bicarbonate de soude

1 c. à thé de sel

4 c. à thé de crème de tartre

1 tasse margarine

1 ½ tasse de lait entier

2 oeufs

1 c. à thé de vanille

1) Mélanger les ingrédients secs et la margarine.

2) Battre les œufs et ajouter le lait et la vanille.

3) Mélanger les ingrédients secs et liquides.

4) Séparer la pâte en trois ou quatre morceaux et faire des formes ovales.

5) Couper des lignes sur le dessus et faire des cercles avec un dé à coudre.

6) Ajouter des bonbons durs ou de la mélasse si vous voulez.

6) Cuire au four à 375 pendant 18 à 20 minutes

7) Mettre du crémage si vous voulez.

Nolais sans crémage (on voit les lignes et cercles)



Nolait avec crémage :

