DE NOTRE CUISINE À LA VÔTRE !

PETS DE SŒUR

CUISSON : 350 DEGRÉS POUR 20 À 25 MINUTES

1. Dans un grand bol, bien mélanger les ingrédients secs : farine, poudre à pâte, sel. Ajouter le saindoux et mélanger avec les mains.
2. Ajouter l'eau et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle pâte.
3. Étendre un peu de farine sur la surface de travail et sur le rouleau à pâte. Rouler la pâte jusqu'à l'obtention de la forme ovale ou rectangulaire.
4. Une fois la pâte bien roulée, appliquer la margarine (1 tasse tel qu'indiqué dans la section "Pour rouler") sur la surface entière de la pâte.
5. Ensuite, étendre la cassonade sur la surface de la pâte en laissant un espace en haut de la pâte.
6. Rouler. Couper en sections et placer dans un plat.
7. Préparer le sirop et verser sur les pets de sœur.

INGRÉDIENTS

2 ½ tasse de farine
½ tasse de saindoux
4 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de sel
1 tasse d'eau
1 c. à table de vinaigre

POUR ROULER

1 tasse de cassonade
1 tasse de margarine

SIROP POUR CUISSON

1 tasse d'eau
¼ tasse cassonnade
1 c. à thé de margarine