

MAPLE SYRUP DUMPLINGS

Ingredients for the dumplings

- 2 cups of flour
- 2 tablespoons of sugar
- 4 teaspoons of baking powder
- ½ teaspoon of salt
- ⅓ cup of margarine or butter
- 1 cup of milk

Instructions for the dumplings

- Mix all dry ingredients in a bowl.
- Add the margarine and blend until mixture is slightly lumpy.
- Add the milk and blend until mixture is homogeneous.

Ingredients for maple syrup

- 1 ¾ cup of maple syrup
- 1 ¾ cup of water

Instructions for the syrup mixture

- Place the syrup and water in a large pan with an airtight lid.
- Bring to a boil.
- Drop the dough by spoonful into the boiling syrup, spacing the spoonfuls.
- Cover and simmer over medium heat, never lifting the lid, for 15 minutes.
- Serve immediately.

GRANDS-PÈRES AU SIROP D'ÉRABLE



Ingrédients pour pâte à grands-pères

- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à table de sucre
- 4 cuillères à thé de poudre à pâte
- ½ cuillère à thé de sel
- ⅓ de tasse de margarine ou beurre
- 1 tasse de lait

Marche à suivre pour la pâte

- Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
- Ajouter la margarine et mélanger jusqu'à texture grumeleuse.
- Ajouter le lait et mélanger rapidement jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Ingrédients pour le sirop d'érable

- 1 ¾ tasse de sirop d'érable
- 1 ¾ tasse d'eau

Marche à suivre pour le sirop d'érable

- Mettre le sirop et l'eau dans une grande poêle munie d'un couvercle hermétique.
- Amener à ébullition.
- Laisser tomber la pâte par cuillerée dans le sirop bouillant, en espaçant bien les cuillerées.
- Couvrir et laisser mijoter à feu moyen, sans jamais lever le couvercle, pendant 15 minutes.
- Servir immédiatement.

GRANPÈR O SIRO DÉRAB

Ingrédzian pour pawt dé grandpér

- 2 (deu) taws de farinn
- 2 (deu) gros kuyèré dsuk
- 4 (kat) ptsit kuyèré de poud a pawt
- ½ (unn dmi) ptsit kuyèré dsèl
- ⅓ (un tsyèr) de taws dmargarinn ou dbeur
- 1 (unn) taws de lè

Pour fèr la pawt

- Mélanjé lé zingrédzian sèk dan unn bawl.
- Ajouté la margarinn pi mélanjé un peu.
- Ajouté le lè pi bin mélanjé.

Ingrédzian pour le siro dérab

- 1 ¾ (unn pi trouaw kawr) de taws dsiro dérab
- 1 ¾ (unn pi trouaw kawr) de taws do

Pour fèr le siro dérab

- Mèt lsiro pi lo dan zunn grand pwèlawn èk un bon kouvèr.
- Fèr bouyir.
- Lèsé tonbé dé ptsit kuyèré dpawt dans lsiro bouyan pi lèsé dlèspaws.
- Mèt lkouvèr pi lèsé cuir sur un feu mawyin san lvé lkouvèr pour 15 (kinz) minut.
- arvir tsuswit.