

# Pets de sœur

Source de la recette :

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/pets-de-soeur-129866>

**Portions : 24 portions**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de la  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy

## Ingrédients

### Garniture:

- ✓ cassonade
- ✓ margarine
- ✓ cannelle (facultatif)

### Pâte:

- ✓ 1 tasse farine
- ✓ 1/4 cuillère à thé sel
- ✓ 4 cuillères à table margarine
- ✓ 3 oz eau glacée

## Préparation

**Mélanger la farine, le sel et la margarine jusqu'à l'obtention d'une consistance grossière.**

**Ajouter de l'eau jusqu'à la consistance de pâte.**

**Rouler la pâte (en forme de rectangle) sur une planche légèrement enfarinée. La pâte doit être légèrement plus épaisse qu'une pâte à tarte.**

**Beurrer la pâte et saupoudrer de cassonade. Ajouter la cannelle si désiré.**

**Rouler la pâte pour en faire un cylindre et couper en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur. Ensuite, disposer sur une plaque à biscuits graissée. Cuire à 375°F durant 20 minutes.**