

## Gâteau à la graisse de ma grand-mère...

### Ingrédients :

500g de farine  
2 œufs  
125g de saindoux  
30g de beurre  
200g de sucre en poudre  
1paquet de levure chimique  
1 paquet de sucre vanillé  
zeste de citron râpé  
cannelle en poudre

-----

Mélanger le tout en malaxant.(sans la cannelle)  
Mettre dans un moule à manqué la pâte ainsi obtenue en l'aplatissant grossièrement.  
Saupoudrer de cannelle.  
Laisser reposer -si possible -1heure

Préchauffer le four (therm 5-6 ou 180°)

Enfourner 20 mn environ- enfoncer une lame de couteau : celle ci doit être sèche-  
(attention de ne pas trop faire cuire : la galette serait trop dure)

Bon appétit...

Anne-Marie

-ce gâteau est un peu ma madeleine de Proust...-

