

LES GALETTES BRETONNES DE JEAN-PIERRE



Ingrédients :

250 g de farine
45 g de sucre blanc
45g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé
100 g de beurre
1 œuf + 1 jaune
½ paquet de levure
1 ou 2 cuillères de lait.

T : 210° ; 11minutes. (ajuster selon le four).

- Mélanger farine, levure, sucre. Ajouter le beurre, l'œuf et le lait. Mixer jusqu'à obtention d'une boule lisse. Laisser reposer au frigo une heure ou deux ou utiliser tout de suite.
- Fariner le plan de travail et abaisser la pâte selon l'épaisseur désirée. A l'emporte pièce (à défaut un verre rond), découper les galettes et les placer sur une feuille de papier sulfurisé. A la fourchette, strier la surface de la galette. Au pinceau, badigeonner d'un mélange œuf-eau.
- Enfourner 11' (surveiller les 2 dernières minutes).
- Laisser refroidir et conserver dans une boîte métallique (3 semaines sans problème).