

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée au Thermomix

Galettes bretonnes qui rient

Il y a quelques jours, j'ai refait cette recette qui plaît toujours aux enfants....avec l'emporte-pièce "smiley"...
Ces galettes partent à une vitesse grand V au goûter.



Pour environ 20 smilies

300 g de farine
10 g de levure chimique
125 g de beurre
1 œuf
125 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé

Dans le bol du TM :

Farine tamisée + levure chimique + sucres.

Ajouter beurre tempéré.

Mélanger 30 sec VIT 2 de façon à obtenir une consistance "sablée".

Pour terminer, ajouter l'œuf et bien pétrir le tout. Laisser reposer au frais 4 à 5 h.

Etaler la pâte sur une table farinée et faire des petites pièces individuelles à l'aide d'emporte-pièce ou d'un verre retourné (on peut également faire 2 galettes de 300 g, le temps de cuisson sera alors de 25 minutes).

Dorer à l'œuf battu avant d'enfourner (facultatif)

On peut aussi rayer la surface à la fourchette ou avec la pointe d'un couteau.

Cuire 15 min à 200°C.

Source de la recette : Livre "Pains et viennoiseries".