

GALETTES BLANCHES

Ingrédients :

Pour les galettes :

500 g de farine
150 g de sucre
2 jaunes d'œuf
1 sachet de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
1 verre d'huile ou 100 g de beurre
Jus d'orange

Pour le blanc :

3 blancs d'œufs
300 g de sucre glace
½ jus de citron



Préparation :

Mélanger les ingrédients des galettes sauf le jus. Mouillez avec autant de jus d'orange qu'il faut pour faire une pâte malléable.
Découpez des ronds ou ovales en faisant un ou deux trous avec les doigts (ça servira après)
Faire cuire au four chaud, laisser refroidir.
Battre les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre glace et le ½ jus de citron. Battre longtemps pour avoir un blanc bien brillant.
Tremper les galettes dans ce blanc mais que sur le dessus en prenant les galettes par le ou les trous faits avant. Secouer un peu la galette si besoin. On peut aussi étaler le blanc au pinceau.
Les disposer sur des plateaux, décorer avec des petites boules multicolores ou argentées. Laisser sécher (l'idéal c'est de les sécher en plein soleil quand il y en a)