GALETTES NORMANDES

Ingrédients :

• 300 grs de farine
• 200 grs de sucre
• 150 grs de beurre
• 2 oeuf
• 1 pincée de sel
• ½ paquet de levure chimique
• 1 zeste de citron jaune

Préparation :

1 – Incorporer le beurre ramolli aux oeufs battus en omette.
2 – Ajouter progressivement le sucre, la levure, la farine et le citron. Pétrir pour obtenir une boule de pâte bien homogène.
3 – Étaler au rouleau sur un plan de travail fariné afin d'obtenir une plaque de pâte de 5mm d'épaisseur.
4 – Découper à l'emporte pièce et disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.
5 – Dorer avec un mélange jaune d'oeuf et eau puis décorer avec un éclat de praline ou une amande éfilée.
6 – Cuire 10mn environ, thermostat 6/7 et laisser refroidir avant de déguster

Bon appétit.