



GALETTES BRETONNES

**300g farine - 2 oeufs - 1 jaune d'oeuf pour dorer - 160g sucre semoule - 170g beurre
1/2sel - 1 pte de sel - le zeste d'1 citron - 1 pointe de couteau de cannelle en poudre –**

**Dans le bol du K... muni de la feuille, verser la farine, le sucre, les oeufs. Mélanger.
Ajouter le beurre pommade, la pointe de sel, le zeste de citron et la cannelle. Mélanger,
former une boule entre vos mains. Envelopper de film alimentaire et entreposer au
réfrigérateur au moins 1 heure.**

Etaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur 3mm~.

Remettre au frais.

Préchauffer le four à 150° (th.5).

**Découper les galettes à l'emporte-pièce et les disposer sur du papier cuisson posé sur
plaque à pâtisserie. Les badigeonner de jaune d'oeuf. Saupoudrer de sucre glace.
Enfourner 45 minutes. Laisser refroidir sur grille.**