

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Galettes bretonnes ~~



100 grs de beurre demi-sel pommade

60 grs de sucre

140 grs de farine T55

un jaune d'œuf

Pour la dorure 1 œuf battu avec une pincée de sel

Chauffer le four 180°C

Travailler le beurre et le sucre

jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter ensuite l'œuf et terminer par la farine

La pâte forme une boule (ne pas trop travailler !)

Fariner légèrement le plan de travail

et étaler la pâte de 5 mm d'épaisseur

Recouvrir d'un film et mettre au froid 15 minutes

Détailler les galettes à l'emporte pièce dorer

et rayer à la fourchette

Enfourner 10 minutes en surveillant !

Conserver (si vous le pouvez...) dans une boîte en fer
