

Mardi 15 septembre 2015

GALETTES

Ingrédients pour 30 galettes

- 400 g de farine
- 30 g de farine pour fariner le plan de travail
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 cl de lait
- 230 g de beurre
- 150 g de compote (non sucrée de préférence)
- 1 œuf



Préparation :

- Faire fondre le beurre. Dans une terrine, mélanger le beurre, la compote, le sucre et le sucre vanillé.
- Ajouter la farine, la levure et malaxer avec les mains.
- Laisser reposer la pâte 2 heures sous un linge au frais.
- Après ce temps, sur un plan de travail fariné, étaler la pâte au rouleau.
- Puis, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découper les galettes et les placer sur une plaque beurrée.
- Délayer l'œuf et le lait, et badigeonner les galettes au pinceau.
- Enfourner 15 min puis laisser refroidir.

