

Galettes Bretonnes



Ingrédients pour 25 galettes environ :

250 g de farine, 150 g de sucre en poudre, 60 g de beurre demi-sel, 1 oeuf + 1 jaune, 1/2 sachet de levure chimique, 4 cuillères à soupe de lait

Préparation :

Mélanger le sucre, la farine et la levure. Ajouter l'oeuf, le beurre coupé en morceaux et 2 cuillères à soupe de lait. Former une boule avec la pâte, l'emballer de film alimentaire et placer au frais pour 1 heure minimum. Etaler la pâte entre 2 toiles siliconées sur 5mm d'épaisseur environ. Découper les galettes à l'aide d'un emporte-pièce rond. Les poser sur une toile siliconée ou une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Délayer le jaune d'oeuf avec le reste du lait. Badigeonner les galettes à l'aide d'un pinceau et réaliser des rainures à l'aide d'une fourchette. Enfourner pour 15mn dans le four préchauffé à 160°C. Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.