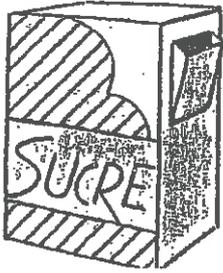
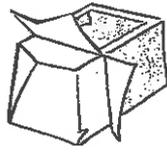


Galette au beurre



250g de sucre



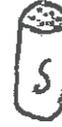
250g de beurre mou



500g de farine



1 sachet de levure



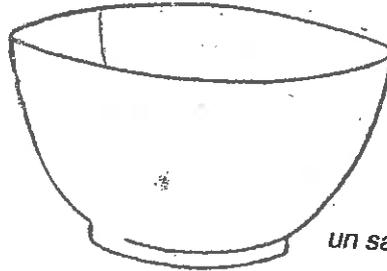
1 pincée de sel



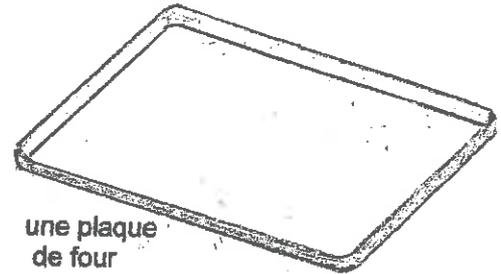
1 œuf
+ 1 pour la décoration



1 fourchette



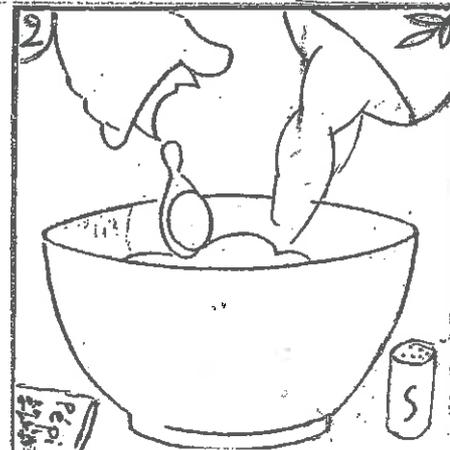
un saladier



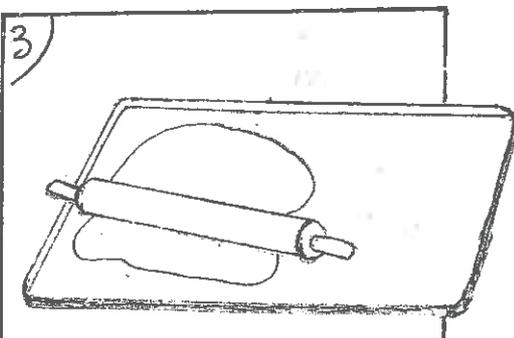
une plaque
de four



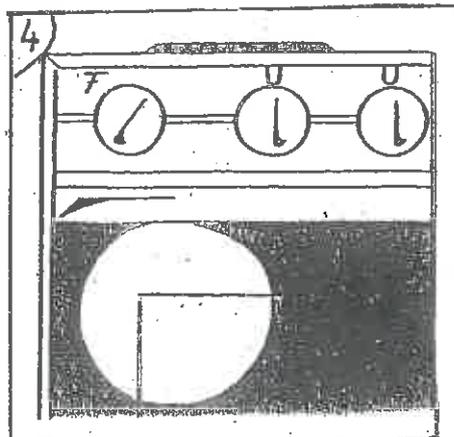
1- Mélanger le beurre mou et le sucre à l'aide de la fourchette.



2- Ajouter farine, sel, œuf, levure. Mélanger à la main et former une boule.



3- Étaler la pâte sur la plaque à l'aide d'un rouleau. Piquer à la fourchette et dorer à l'œuf.



4- Mettre au four, 180°C pendant 20 min.