

La galette au sucre

Liste des ingrédients :

- deux œufs.
- 100g de beurre.
- 125 g de sucre.
- 125 g de farine.
- 100 g de poudre d'amande.
- 125 g de sucre vanillé.
- Levure ½ Sachet.
- Une pincée de sel.

LISTE DES USTENSILES

- une spatule.
- Un moule
- une fève
- un plat
- un verre doseur
- une casserole
- un pinceau.

Étapes de fabrication

Étape 1

Mets le sucre avec une pincée de sel dans un saladier.
Ajoute les œufs et mélange bien .

Étape 2

Ajoute la poudre d'amande puis la farine, puis la levure

Étape 3

Ajoute le beurre ramolli.
Travaille la pâte.

Étape 4

Mets la pâte dans le moule beurré.
Glisse la fève puis lise la surface.

Étape 5

Fais cuire 30 à 35min (TH 5 ou 200°)

Étape 6

Badigeonne de beurre à l'aide d'un pinceau.
Saupoudre de sucre vanillé.

Bon appétit !