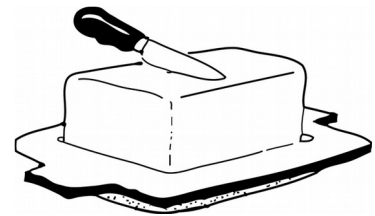


# Recette de la galette



Casser 1 oeuf dans le saladier, battre l'omelette avec 125g de sucre semoule, ajouter la levure .



Ajouter ensuite 250g de farine et 120g de beurre mou, bien malaxer la pâte.



Etaler la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm et demi, avec un verre découper des ronds et avec la fourchette décorer chaque galette.



Poser les galettes sur une plaque  
Sur une feuille de papier cuisson  
Et enfournez à 200°C pendant  
environ 15 minutes.  
Dégustez froid...  
Bon appétit !

