



Recette des galettes au beurre

publié le 27/06/2011

Recette des galettes au beurre.

Ingrédients.

Pour 60 galettes

Farine 1kg,
Beurre 500g,
Sucre semoule 500g,
3 œufs entiers,
1 sachet de levure,
Sel 15g.

Préparation.

Mettre le sucre et le beurre en pommade travailler au fouet, incorporer les œufs, puis la farine , la levure , le sel.

Pour la dorure, utiliser un œuf entier avec de la vanille. délayer la préparation et badigeonner au pinceau.

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.