

Ingédients pour sablés Galettes bretonnes

- 200 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 130 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 125 g de beurre ramolli demi-sel
- Pour dorer : 1 jaune d'œuf dilué dans un peu d'eau
- Sucre vanillé

Préparation :

Repos : 1 h

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le levure et le sucre et le sucre vanillé.
2. Coupez le beurre en petits morceaux et incorporez-le à la pâte, en l'effritant du bout des doigts. (consistance pâte sablée)
3. Incorporez ensuite l'œuf. Formez une boule de pâte, entourez-la de papier plastique et laissez-la reposer 1 heure au réfrigérateur.
4. Former 2 rouleaux, filmez, laisser 15mn au congélateur pour faciliter la découpe en rondelles fines.
5. Quadriller la surface avec le dos d'une fourchette (ou pas..) Dorez au jaune d'œuf.
6. Enfournez environ 7 min dans le four préchauffé à 225 °C pour obtenir une belle coloration.
bien surveiller !!!

Bon Appétit