

GALETTE EXPRESS A L'HEURE DU THE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour une galette 6 personnes :

- 120 g de beurre (ou 80 g de beurre et 40 g de margarine)
- 1 oeuf
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- 3/4 d'un sachet de levure chimique
- fruits au choix
- un peu de lait pour la dorure
- sucre cristallisé pour la dorure

Préchauffer le four sur th.6.

Dans un saladier, mélanger le beurre en pommade avec le sucre. Ajouter l'oeuf entier et la pincée de sel. Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger et incorporer les fruits. Former une boule.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étaler la pâte de façon à former un cercle d'env. 1,5 cm d'épaisseur.

Faire des croissillons à l'aide de la pointe d'un couteau. Avec un pinceau trempé dans du lait, badigeonner le dessus de la galette. Saupoudrer de sucre cristallisé.

Faire cuire env. 20 min, le temps que la galette soit dorée.