

LA GALETTE DE LA MAMAN DU PETIT CHAPERON ROUGE

Ingrédients :



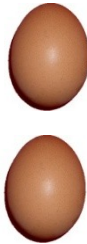
80 grammes



125 grammes
beurre ½ sel



250 grammes



un peu



Ustensiles :



Faire ramollir le beurre demi-sel.

Mélanger un œuf, le sucre de canne, la farine, la levure, 2 pincées de sel, le beurre ramolli et la moitié d'un verre d'eau tiède dans le grand saladier.

Beurrer le moule à tarte et y étaler la pâte obtenue.

Mélanger le jaune du deuxième œuf avec un peu d'eau. A l'aide du pinceau, badigeonner le dessus de la galette.

Dessiner un décor sur la galette.

Mettre à cuire à 180° C dans un four chaud pendant 30 minutes.