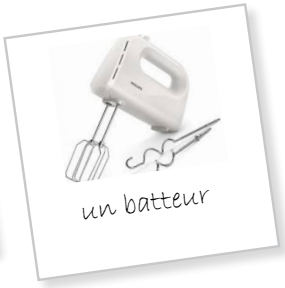
DES GALETTES gauloises

le matériel

un grand bol


un batteur

une poche à douille

la liste de courses

- 200 g de sucre en poudre
- 300 g de farine
- 4 œufs
- 2 cuillers à café de graines de sésame (ou d'anis)

1

Casse les œufs dans un saladier. Ajoute le sucre, puis mélange au batteur pendant 20 minutes.

2

Ajoute le sésame et la farine et mélange avec une cuiller en bois.

3

À l'aide d'une poche à douille, dépose de petits tas de pâte sur la plaque du four recouverte de papier beurré.

4

Laisse sécher les galettes au moins 12 heures.

5

Préchauffe le four à 200 °C. Enfourne tes galettes pour 10 minutes, en surveillant bien la cuisson pour qu'elles ne colorent pas. Ces galettes se conservent très bien dans une boîte en fer.