



Les galettes d'Alberte



Les galettes de grand-mère, un incontournable des fêtes de nouvel an, ou simplement pour se faire plaisir.

Ingrédients :

1 kg de farine

15 gr de sucre cristallisé

100 gr de levure fraîche

500 gr de margarine ramollie

6 œufs

1 tasse d'eau tiède

1 pincée de sel

550 gr de sucre cristallisé

Préparation :

Verser la farine dans une bassine y pratiquer une fontaine dans laquelle vous placez une cuillère à soupe de sucre (15 gr) et la levure émiettée.

Couvrir avec l'eau tiède et laisser le levain se former (10 min environ).

Casser ensuite les œufs et les incorporer au mélange avec la margarine ramollie mais non fondue.

Ajouter le sel, pétrir le tout et laisser lever à couvert , jusqu'au double du volume (1 heure à 1h30 min) incorporer enfin le sucre à l' aide d'une cuillère en bois.

Cuire au gaufrier sur une plaque traditionnelle 4/7.

Conseil – info :

Elles se conservent environ 1 semaine dans une boîte hermétique ou sous papier film .