

RECETTE DES GALOTTES MONTOISES

Pour environ 30 galottes

Ingrédients :

700 g de Farine
6 Œufs
200 g de lait
20 g de sel
25 g de sucre
250 g de beurre mou "non fondu"
20 g de levure de boulanger

Recette :

Mélanger, la farine, les oeufs, le sel, le sucre, la levure dans le lait, battre

Ajouter le beurre ramolli, ajouter un peu de farine si besoin

Faire lever 4 h

Confectionner des petites boules de la grosseur d'un oeuf, fariner légèrement (*fariner la paume de votre main*)

Faire un trou central puis laisser lever les petites couronnes encore 1 h environ

Ensuite faire cuire dans l'huile chaude, attention à la température de l'huile pour avoir des galottes dorées mais non brûlées

Servir avec du sucre, de la confiture, bon appétit

