

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Galette

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

FARINA 1 kg  
UOVA 8  
ZUCCHERO 600 gr  
BURRO SCIOLTO 250 gr  
LATTE 150 gr  
SALE 1 pizzico  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
VANILLINA 1 bustina

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola ed impastare con una frusta a mano per qualche minuto fino ad ottenere un composto cremoso.



2 Accendere la piastra dei waffel per farla scaldare.

Mettete un piccolo mestolo di impasto al centro della piastra, chiudere e pressare per qualche istante e lasciare cuocere per qualche minuto, saranno pronti quando il coperchio si alzerà con facilità.



**3** A questo punto toglierle con l'aiuto di una forchetta di legno, mai il metallo x non rovinare la piastra.

Fatele raffreddare su una grata e poi chiuderle in un contenitore.



