



# GALETTE AU SUCRE

**350 GR DE FARINE**  
**70 GR DE LAIT**  
**120 GR DE BEURRE FONDU**  
**3 CUILLÈRES A SOUPE DE SUCRE**  
**1 PINCÉE DE SEL**  
**1 SACHET DE LEVURE (BRIOCHIN )**  
**3 ŒUFS BATTUS**  
**PARFUM AU CHOIX**

**CETTE RECETTE SE FAIT A LA MACHINE A PAIN**

**METTRE TOUS LES INGRÉDIENTS DANS LA CUVE, PROGRAMMER SUR PÂTE LEVÉE,**

**ÉTALER SUR UN PAPIER SULFURISÉ 30 A 32 CM,**

**LAISSER LEVER 20 MN, SAUPOUDRER DE SUCRE METTRE DE LA CRÈME LIQUIDE, OU DU BEURRE, CUIRE ENVIRON 12 MN A 190°**

**SE CONGÈLE TIÈDE**

**RECETTE DE NOTRE SUPER PÂTISSIÈRE : HUGUETTE**