

Galettes du Nouvel-an



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

En Belgique, la tradition est d'offrir aux personnes qui viennent présenter leurs vœux de nouvel-an, des "galettes avec une petite goutte".

Ingrédients

- 250 g de beurre - Les quantités données correspondent à la confection d'un kilo de galettes
- 250 g de sucre
- 250 g de farine tamisée
- 4 oeufs
- sel - 1 pincée

Préparation

- 1 Vous pouvez retrouver d'autres recettes de Belgique : [Ici](#)
- 2 Faire fondre le beurre.
- 3 Le mélanger avec le sucre et la pincée de sel puis avec la farine tamisée et les jaunes d'oeuf.
- 4 Ajouter les blancs battus en neige.
- 5 Cuire les galettes en versant une cuillère de pâte par plaque d'un gaufrier (plaques à galettes).

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

