

## GALETTE SABLEE JOJO

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1 pincée de levure
- 1 Pincée de sel
- 1 Blanc d'œuf
- 1 Jaune pour badigeonner

Four Chaud 15 mm

↳ Faire fondre le beurre.

↳ Mélanger avec le sucre, la farine, la levure et le sel.

↳ Ajoutez le beurre fondu et le blanc d'œuf.

↳ Bien mélanger avec les mains.

↳ Façonner une boule.

↳ Aplatir à la main dans un moule beurré.

↳ Badigeonner avec le jaune.

↳ Cuire 15 minutes à four chaud.

↳ Coupez en sortant du four.