Pâte à galette de sarasin (~6 galettes)

Temps :

- ~30min préparation
- 2h repos

Ingrédients :

- 165g de farine de sarasin
- 40cl d'eau
- 5g de sel
- 1 oeuf

Étapes :

1. Mettre la farine en puit, avec le sel
2. Verser l'eau au fur et à mesure, battre énergiqueemnt avec une cuillère en bois
3. Ajouter l'oeuf
4. Laisser reposer 2h

Revision #1
Created 21 March 2021 20:20:10 by Admin
Updated 21 March 2021 20:42:26 by Admin