

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 énergiquemnt 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