

Les petites galettes de beurre du Petit Chaperon Rouge

 1 pincée de sel	 1 œuf	 250 g de beurre ramolli	 250 g de sucre	 500 g de farine
--	--	---	--	--

	1. Mélanger le sucre et le sel dans un saladier.
	2. Ajouter les œufs et le beurre ramolli.
	3. Ajouter la farine
	4. Mélanger et faire de petits tas avec une cuillère sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
	6. Faire cuire au four pendant 25 minutes thermostat 7 ou 190°.

Bon appétit !

