



Recette parfaite pour la cuisine collective

Galettes blanches

Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

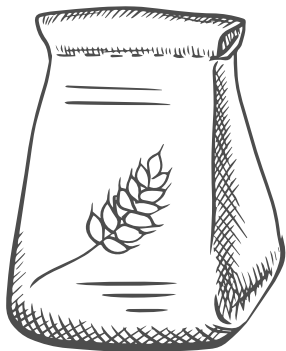
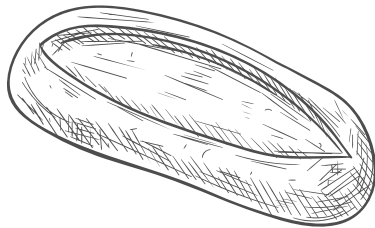
Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale

Rendement de la recette de base : 18

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

| Aliment | Quantité de la recette de base | Nbr de recettes souhaitées | Qté totale |
|-------------------|--------------------------------|----------------------------|------------|
| Farine tout usage | 500 ml (2 tasses) | | |
| Poudre à pâte | 20 ml (4 c. à thé) | | |
| Sel | 2 ml (½ c. à thé) | | |
| Lait | 250 ml (1 tasse) | | |
| Huile de canola | 60 ml (¼ tasse) | | |



Préparation

- Bien mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.
- Mélanger le lait et l'huile.
- Ajouter le mélange de lait et d'huile aux ingrédients secs.
- Étendre la pâte sur une surface enfarinée. Ajouter de la farine si le mélange est trop humide. Découper des galettes à l'emporte-pièce et déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.
- Cuire à 400 °F pour 12 minutes sur la grille au centre du four.

