

# Galettes de sarrasin

Préparation : 10 min

Repos : 1h

Cuisson : 30 min

Quantité : 10

## Ingédients

- 400 g de farine de sarrasin
- 80 cl d'eau
- 8 g de sel

## Préparation

Mélanger la farine et le sel.

Ajouter petit à petit l'eau.

Battre la pâte jusqu'à l'obtention d'un mélange fluide.

Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure.

Faire cuire.

Catégorie : Crêpes & Cakes salés

Samedi 28 mars 2020

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)