



Fijne galetten



Dit recept is komt uit het boek 'Nog een koekje?'
Davidsfonds Uitgeverij
ISBN 9789058268235

FIJNE GALETTEN

Galetten zijn dunne, vaak krokante wafeltjes. Net als wafels vertonen ze een rasterform aan beide oppervlakken. Wanneer ze goed gebakken zijn, breken ze vaak langs rechte lijnen en met weinig of geen kruimels.

Een apart type galetten zijn de nog dunnere, ronde of rechthoekige koekjes die gebruikt worden in combinatie met bolletjes ijs. Tegenwoordig moeten ze het steeds vaker afleggen tegen hoorntjes. Anders dan klassieke galetten zijn deze ijskoekjes moeilijk zelf te bakken.

Leg een hoop bloem van 250 g op de tafel en midden daarin 150 g poedersuiker, een weinig vanillepoeder, een vingergreep zout, twee eieren en 150 g boter. Meng alles goed en laat tot 's anderendaags in de kelder rusten. Verdeel dan het deeg in stukken zo groot als een dikke noot, rol ze in de vorm van een aan beide kanten scherpe sigaar en laat bakken in een heet en goed met boter besmeerd ijzer met fijne raster.

(Bron: Gaston Clement, *De raadsman in de kookkunst*, Editions Le Sphinx, Brussel, 1957.)

