GALLETTA CHARENTAISE

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di farina,
- 4 uova,
- 250 g di zucchero,
- 130 g di burro,
- 1/2 tazzina di caffè,
- latte (se occorre).

Sbattete a lungo le uova aggiungendo circa 200 g di zucchero a poco a poco.
Unite la farina, 100 g di burro fuso e, se l'impasto dovesse risultare troppo duro, un po' di latte.
Imburrate una tortiera piuttosto grande e stendete la pasta in uno strato sottile.
Spennellate la superficie con il tuorlo diluito nel caffè, spolverizzate di zucchero e ponete in forno per 15' a calore forte.