

Nos galettes des rois

Jeudi 26 janvier 2010, nous avons préparé deux galettes à la frangipane pour notre goûter du soir ; Voici les principales étapes de la recette :

Les ingrédients :

*2 pâtes feuilletées – 125 g d'amandes en poudre – 125 g de sucre en poudre
– 125 g de beurre mou – 2 œufs + 1 jaune*



Les étapes :



Travaillez le beurre et le sucre avec un fouet



Aajoutez la poudre d'amande et les œufs



Garnissez le centre de la pâte avec le mélange



*R ecouvrez avec la deuxième pâte et soudez les deux pâtes en pinçant avec les doigts.
B adigeonnez la surface de la galette avec le jaune d'œuf.*



A vec une fourchette, dessinez des croisillons sur le dessus.



A près environ 30 minutes de cuisson, il n'y a plus qu'à déguster !!!

BON APPETIT