

GALETTE DES ROIS A LA FRANGIPANE

Recette proposée par kat35



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8-10 personnes

- 2 rouleaux de pâtes feuilletées - 1 fève - 190 g de poudre d'amande - 3 oeufs - 150 g de sucre en poudre - 100 g de beurre - 1 jaune d'oeuf pour la dorure

1. Mettre le beurre dans la cuve et lancer le programme EXPERT 3mn/Vit 2A/50°C
2. Ajouter le sucre et les oeufs et lancer le programme EXPERT 40s/Vit 9/0°C
3. Ajouter la poudre d'amande et lancer le programme EXPERT 40s/Vit 9/0°C
4. Dérouler une pâte feuilletée (garder le papier cuisson), et la piquer à l'aide d'une fourchette
5. Étaler la préparation jusqu'à 2 cm du bord et ajouter la fève
6. Recouvrir avec le deuxième rouleau de pâte après l'avoir piquée également, bien souder les bords.
7. Badigeonner à l'aide d'un pinceau le dessus avec le jaune d'oeuf (dilué avec un peu d'eau)
8. A l'aide de la pointe d'un couteau, faire un dessin
9. Mettre dans un four préchauffé à 200°C pendant 25 - 30 min

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : kat35