











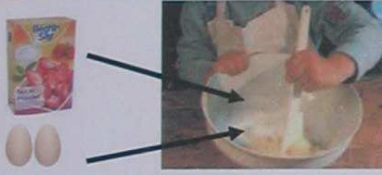
Réalisation des galettes





la galette des rois





les ingrédients	le matériel
 3 oeufs  1 fève  80 g sucre  2 rouleaux de pâte  60 g beurre mou  125 g poudre d'amande	 un saladier  une cuillère en bois  un pinceau  un bol  une plaque de four


- 

1. Mélange le sucre et 2 œufs.
- 

2. A ajoute la poudre d'amande et le beurre.
- 

3. Déroule la pâte et étale la frangipane. N'oublie de mettre la fève !
- 

4. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.
- 

5. Dore au pinceau avec le jaune d'œuf.
- 

6. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).

Dégustation... sous un rayon de soleil !

