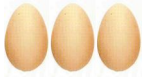
la galette des rois

les ingrédients



3 oeufs

1 fève

80 g sucre

2 rouleaux de pâte

60 g beurre mou

125 g poudre d'amande

le matériel

un saladier

une cuillère en bois

un pinceau

un bol

une plaque de four

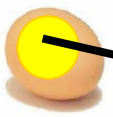
1. Mélange le sucre et 2 œufs.

2.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).