

Galette Amande / Nutella



Je n'avais pas encore publié de recette de [galette des rois](#) sur mon blog, et pour la première recette ça sera amande nutella.....Une tuerie !!!!!

Source : les petits plaisirs de Doro

- 2 pâtes feuilletées
- 3 œufs
- 180 gr de poudre d'amande
- 120 gr de sucre
- 105 gr de beurre mou
- 6 CS de nutella
- 1 jaune d'œuf

- 1 peu de lait

Je me suis servie de mon kitchen'aid pour la préparation de la garniture.

Si vous ne l'avez pas, un saladier et un fouet seront parfaits.

Battre les œufs et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

Rajouter ensuite le beurre mou et la poudre d'amande.

Bien mélanger avant de rajouter le nutella et mélanger à nouveau pour obtenir une garniture bien homogène

Au Kitchen'aid j'ai tout fait à la vitesse 2, et j'ai augmenté à la fin en poussant vitesse 3 pendant 3 minutes.

Préchauffer votre four à 210 °

Etaler une pâte feuilletée.

Mettre la garniture au centre en laissant 1,5 cm de marge sur tout le tour de la pâte.

Humidifier tout le tour au pinceau avec de l'eau

Poser la deuxième pâte feuilletée dessus et bien souder les bords.

Badigeonner avec le jaune d'œuf préalablement mélangé avec un peu de lait

Décorer le dessus de votre galette à votre convenance

Enfourner pour 30 minutes.

Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur