

LA GALETTE DES ROIS

Consigne : écris la liste des ustensiles

Ingrédients

120 grammes de poudre d'amandes
80 grammes de beurre fondu
80 grammes de sucre
2 œufs et un jaune d'œuf
2 rouleaux de pâte feuilletée

Ustensiles

-
-
-
-

- ① Mélanger dans un grand bol la poudre d'amandes avec le beurre, le sucre, les œufs.
- ② Mettre le premier rouleau de pâte feuilletée dans le moule.
- ③ Étaler le contenu du bol dans le moule.
- ④ Déposer la fève et recouvrir l'ensemble avec l'autre rouleau de pâte feuilletée.
- ⑤ À l'aide d'un pinceau, répartir un peu de jaune d'œuf sur la galette.
- ⑥ Mettre au four pendant 30 minutes à 200°C.

