

LA GALETTE DES ROIS

Consigne : écris les verbes pour chaque étape.

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

Un grand bol
Une spatule en bois
Un moule
Un pinceau

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

