

Mini galettes des rois aux pépites de chocolat



Ingrédients

Nombre de parts: 12

2 pâtes feuilletées

120 gr d'amandes en poudre

100 gr de sucre

2 œufs

50 gr de beurre mou

50 gr de pépites de chocolat

1 jaune d'œuf

Matériel

Emporte pièce de 6 cm de diamètre

Piques à brochette

Préparation



Déroulez les pâtes feuilletées, et découpez des cercles dedans à l'aide de votre emporte-pièce.

- Disposez la moitié des cercles sur une plaque de cuisson en les espaçant bien. Placez des piques à brochette en appuyant légèrement.
- Mélangez le beurre ramolli avec les œufs, puis ajoutez le sucre.
- Ajoutez ensuite la poudre d'amande, et finissez avec les pépites de chocolat.
- Déposez 1 c. à soupe de crème d'amande au centre de chaque cercle de pâte feuilletée, puis recouvrez la avec un second cercle de pâte. Appuyez bien sur les bords afin que la pâte se colle bien.
- Badigeonnez chaque galette de jaune d'œuf, puis dessinez des motifs à l'aide de la pointe d'un couteau.
- Faites cuire 25 min à 180°C.
- Et voilà, vos mini galettes aux pépites de chocola