

Galette des rois roulée



Pour deux galettes roulées.

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 20 minutes.

Coût : pour toutes les bourses.

INGRÉDIENTS :

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 3 œufs
- 100g de farine
- 125g de poudre d'amande
- Une pâte feuilletée

PRÉPARATION :

1. Versez le beurre et le sucre dans un saladier.
2. Mélangez puis ajoutez progressivement deux œufs, la farine et la poudre d'amande jusqu'à obtenir votre frangipane.
3. Maintenant, attaquezvous à la pâte feuilletée. Avec le dos d'un couteau, inciser la pâte régulièrement en quadrillage.
3. Retournez la pâte feuilletée pour y ajouter la frangipane uniformément de chaque côté de la pâte. La couper en deux.
4. Enroulez la pâte de façon à créer deux roulés à part entière.
5. Batte le dernier œuf, l'étendre à l'aide d'un pinceau sur toute l'extrémité de chaque roulé.
6. Mettre au four pendant 20 minutes à 180°, thermostat 6.