

La GALETTE des rois



Barre les intrus

Ingrédients :

- * 3 œufs
- * 125 g de sucre
- * 125 g de beurre
- * 125 grammes de poudre d'amandes
- * 2 pâtes feuilletées

Matériel :

- un fouet
- un saladier
- une cuillère en bois
- un couteau, un pinceau
- une fève

Étapes :

1. Mélangez le beurre fondu et le sucre dans le saladier.
2. Ajoutez la poudre d'amandes et deux œufs, mélangez.
3. Étalez la pâte feuilletée sur du papier cuisson et versez la frangipane. Cachez la fève.
4. Placez la seconde pâte sur la frangipane et pincez les bords.
5. Décorez au couteau et dorez avec un œuf.
6. Enfournez sur une plaque au four 30 minutes à 180°.

Bon appétit !



Souligne les mots qui disent ce que tu dois faire.