

La galette des rois à la noisette



INGREDIENTS



3 œufs



1 fève



125 g sucre



2 rouleaux de pâte

125 g beurre mou



125 g poudre
d'amande



125 g poudre
de noisettes

MATERIEL



un saladier



une cuillère en bois



un pinceau



un bol



une plaque de four



1. Mélange le sucre et 2 œufs.



2. Ajoute la poudre d'amande et le beurre.



+

+



3. Déroule la pâte et étale la frangipane. Saupoudre de noisette.
N'oublie pas de mettre la fève !



4. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.



5. Dore au pinceau avec le jaune d'œuf.



6. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).