

Pour 5 galettes



2 rouleaux de pât feuilletée



2 œufs



25 g de beurre mou



70 g d'amandes en poudre



40 g de sucre en poudre



1 sachet de sucre vanillé



1 cuil. à soupe de crème fraîche



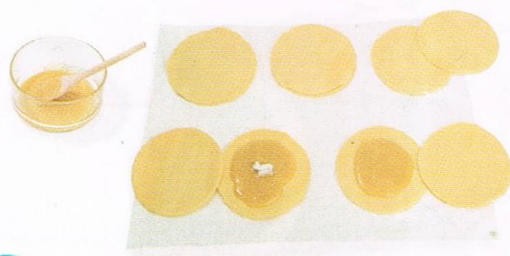
1 fève

Petites galettes des Rois



1 Casse 1 œuf dans un saladier. Ajoute, en mélangeant au fur et à mesure, le beurre mou, le sucre en poudre, le sucre vanillé, la poudre d'amandes, la crème.

2 À l'aide d'un bol retourné, trace 5 cercle sur chaque rouleau de pâte. Découpe ces 10 cercles. Découpe des décors dans les restes de pâte.



3 Verse la préparation au centre de 5 cercles. Pose la fève sur l'un d'eux. Recouvre avec les 5 autres cercles. Soude les bords en appuyant avec un doigt.



4 Pose les décors sur les galettes. Casse et bats 1 œuf dans un verre, badigeonne les galettes. Demande à un grand de cuire 30 min au four th. 6 (210 ° C).

[suivre chronologiquement des consignes se recette.](#)

Réalisation de Brigitte