

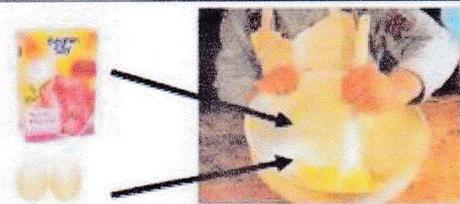
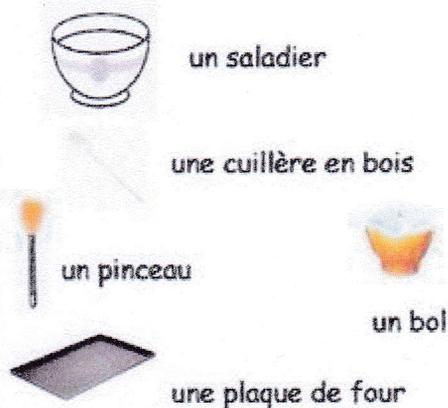
la galette des rois



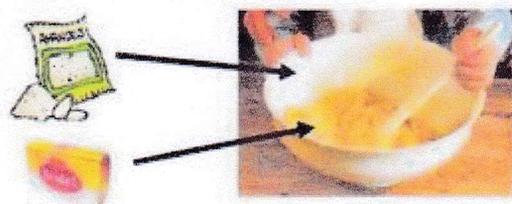
les ingrédients



le matériel



1. Mélange le sucre et 2 œufs.



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



3. Déroule la pâte et étale la frangipane. N'oublie 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).

Source : Pinterest = espace famille - Bois blancs