



Francia - Galette des rois (epiphanie) - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - mandorle - Francia

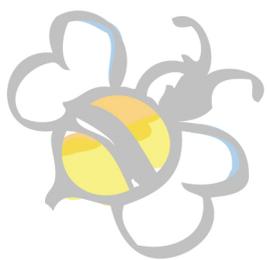
80 g. di zucchero
2 uova
120g. di farina di mandorle
2 bustine di zucchero vanigliato
60 g. di burro
2 cucchiaini di rum

Sbattere le uova con 80 g. di zucchero, quando tutto è ben montato, aggiungere 120 g. di farina di mandorle e 60 g. di burro ammorbidito più 2 cucchiaini di rum. Amalgamare bene il tutto. Mettere la pasta sfoglia su una teglia e farcire con la crema di mandorle rimanendo a 2 cm dal bordo. Mettere il secondo strato di pasta sfoglia sopra e incollare bene i bordi precedentemente spennellati con rosso d'uovo. Con una forchetta disegnare delle striature. Mettere in forno caldo per 30/40 minuti facendo attenzione che non si bruci.





eCucinando.it



eCucinando.it