Galette des rois

Ingrédients :

- 2 plaques de pâte feuilletée
- 200g de poudre d'amandes
- 24g de maïzena
- 160g de sucre glace
- 40g de lait
- 160g de beurre à température ambiante
- 2 œufs
- 1 œuf battu avec de l'eau

Préparation :

- ✓ Préchauffez votre four à 200°.
- ✓ Mélangez le beurre pommade, le sucre glace, les œufs battus en omelette,
- ✓ Ajoutez la poudre d'amandes et la maïzena
- ✓ Ajoutez le lait d'amandes
- ✓ Mélangez bien jusqu'à obtenir une préparation uniforme et pas trop liquide.
- ✓ Déposez 1 pâte feuilletée dans le moule et étalez la préparation.
- ✓ Déposez une fève dans la crème d'amandes
- ✓ Recouvrez le tout de la seconde pâte feuilletée en soudant les bords et réalisez des hachures à la surface.
- ✓ Badigeonnez l'ensemble d'œuf et eau et enfournez la galette durant 30 minutes.