
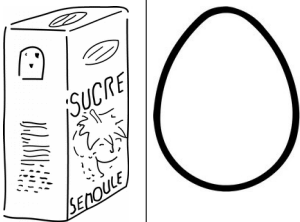



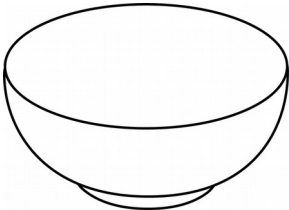
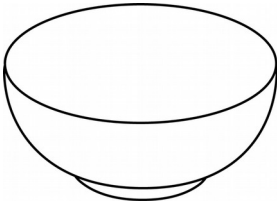
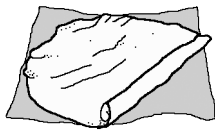

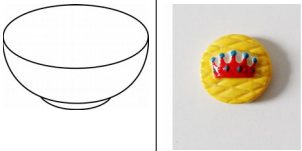


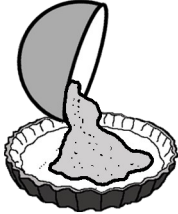



GALETTE DES ROIS SANS GLUTEN

Ingrédients

					
3 OEUFS	80 g de SUCRE	60 g de BEURRE	125 g d'amande en poudre	2 pâtes feuilletées sans gluten	1 FEVE

 © Can Stock Photo - csp8958399				
				
Préchauffer le FOUR à 180° (Th.6)	Mélanger le SUCRE et 2 OEUFS	Ajouter le BEURRE et la POUDRE d'AMANDE. Mélanger pour obtenir la FRANGIPANE.	Dérouler la pâte feuilletée.	
				
				
Placer la pâte dans un moule à tarte.	Verser la frangipane. Placer la FEVE	Recouvrir avec le deuxième rond de pâte	Dorer au jaune d'oeuf	



Quadriller la galette avec la pointe d'un couteau

Faire cuire au four à 180° (Th 6) pendant 30 minutes

