



## La Galette des Rois

### Ingredienti

2 dischi di pasta sfoglia

Per la crema frangipane:

125 g di burro

125 g di zucchero

125 g di mandorle

2 uova

70 g di farina

1 bustina di vanillina

la scorza grattugiata di un limone

Per la decorazione:

1 tuorlo

qualche cucchiaino di zucchero (facoltativo, se non lo mettete vi verrà più chiara rispetto alla mia)

La galette des rois o torta dei re o torta dei re magi è un dolce di tradizione francese dalle mille magie che si prepara la notte dell'Epifania.

La storia narra che all'interno del ripieno si mette una cosa preziosa, chi mangerà la fetta magica, cioè quella dove si trova l'oggetto prezioso, sarà la regina o il re della serata....a chi toccherà?

Preparare la crema frangipane, unire lo zucchero al burro morbido e montare con una frusta a mano fino a diventare una crema soffice, poi le uova una alla volta mescolando bene.

Frullare le mandorle con la farina riducendole in polvere e aggiungere alla crema gradatamente sempre mescolando. Infine aggiungere la vanillina e la scorza del limone grattugiata.

A questo punto inizia la magia, inserisco il mio anello alla crema.



Prendere un primo disco di pasta sfoglia, lasciandolo sulla sua carta stendere su una teglia ricoprendo anche i bordi, praticare dei buchetti con la forchetta affinché la pasta non gonfi in cottura e versare la crema con l'anello, livellarla con un cucchiaino.

Stendere il secondo disco di sfoglia, bucherellare anche quest'ultimo, poi sempre utilizzando la forchetta formare dei disegni a scacchiera e pennellare con un tuorlo.



Adagiare il secondo disco sulla crema e chiudere facendo bene aderire i bordi.

Trasferire in forno a 200° per circa 20 minuti.

