

Galette frangipane rapide



Dessert **Facile**

Préparation : 5 mn

Cuisson : 30 mn

Janvier et les galettes des rois : plusieurs choix pour différents goûts, chacun y trouve son bonheur.

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletée
- 1 préparation frangipane goût choco noisette pour celle-ci.
- 100 gr de beurre
- 7 cs d'eau ou de lait
- 1 jaune d'oeuf

Préparation

- 1 Dans un saladier déposez la frangipane, le beurre fondu et l'eau (ou le lait) et mélangez le tout.
- 2 Laissez reposer.
- 3 Etalez une pâte feuilletée, placez la préparation au centre, n'oubliez pas la fève.
- 4 Recouvrez avec la 2ème pâte puis collez les bords à l'eau. Dorez au jaune d'œuf.
- 5 Cuire 30 minutes au four à 180°.
- 6 Il ne vous reste plus qu'à tirer les rois !

Proposé par

chezmamygigi

Bienvenue, chezmamygigi je suis heureuse de vous faire partager mes plaisirs.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

