

Galette de rois

Tradizionalmente la **galette des rois** era farcita di **crema frangipane** ma oggi la si trova con marmellata, frutta e creme diverse dalla frangipane. La sua preparazione è talmente semplice che non è necessario aspettare l'Epifania per prepararla e anzi può diventare uno di quei dolci da portare a tavola per le merende di tutti i giorni, anche quando non è festa. Io la preparo con la frangipane perché il suo sapore e il suo profumo sono inconfondibili e rendono la galette davvero unica.

Cosa serve per una galette da 6-8 fette

2 fogli di pasta sfoglia rotondi
100 grammi di farina di mandorle
5 mandorle intere spellate e schiacciate (opzionali)
75 grammi di zucchero
2 uova
50 grammi di burro
1 tuorlo d'uovo

Come si fa la galette de rois

1. Preparare la crema frangipane sbattendo in una ciotola il burro ammorbidito con lo zucchero e la farina di mandorle. Una volta che l'impasto è abbastanza grumoso, aggiungere le uova una dopo l'altra continuando sempre a sbattere in modo che gli ingredienti si incorporino per bene. Per un sapore più deciso aggiungere alla crema qualche mandorla intera schiacciata.
2. Disporre un disco di pasta sfoglia su una base coperta di carta forno e bagnare leggermente i bordi con acqua usando un pennello da cucina. Spalmare la crema frangipane al centro della sfoglia senza toccare i bordi (per gli amanti della tradizione: è questo il momento in cui inserire un oggetto dentro la galette, coprendolo con la crema).
3. Coprire con il secondo foglio di pasta sfoglia e arrotolare i bordi delle due sfoglie in maniera tale che la crema non fuoriesca in cottura. Pizzicare i bordi accoppiati per formare il classico motivo della galette e spalmare la superficie con il tuorlo dell'uovo sbattuto.
4. Con un coltello affilato disegnare delle linee diagonali o dei motivi ornamentali sulla superficie della sfoglia (oltre a decorare aiutano anche la pasta a non inumidirsi troppo e a cuocersi correttamente sia all'interno che all'esterno).
Infornare a 240° per circa 10 minuti quindi abbassare la temperatura a 180° e lasciar cuocere per altri 20 minuti.
Sfornare la galette de rois, lasciarla raffreddare e servirla.

Tempo di preparazione: 1 ora

Mulayert Michèle

