

GALETTE DES ROIS

INGREDIENTES

100 g de amêndoas moídas (não pode ser a amêndoas assada e salgada!)

75 g de açúcar

50 g de manteiga macia

1 ovo

gotas de extrato de amêndoas

gotas de essência de baunilha

2 colheres de farinha de trigo

1 gema para dourar

2 discos de massa folhada

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno em 210°C.

Unte a forma e polvilhe com farinha de trigo.

Coloque um disco de massa folhada na forma.

Misture em um recipiente as amêndoas, o açúcar, a manteiga, o ovo, a farinha, o fermento (pouco), as gotas de baunilha e de amêndoas. Misture tudo muito bem. A massa fica mole mesmo.

Despeje a massa sobre a massa folhada já colocada na forma. Você vai perceber que ela não parece render muito.

Cubra com o outro disco de massa folhada e tampe bem em toda a volta, fazendo pressão com um garfo.

Faça desenhos geométricos sobre a massa folhada com algum utensílio que você tiver na cozinha.

Dilua a gema em um pouco de água e pincele-a sobre o disco, para dourar.

Faça pequenos furos, para o ar sair.

Coloque para assar por cerca de 30 minutos.

Cuide para não passar muito do tempo, pois a massa pode secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36565-galette-des-rois.html>