



GALETTE DE ROIS

Ingredientes:

- 2 láminas de hojaldre redondas
 - 140g de mantequilla
 - 140g de azúcar
 - 2 huevos
 - 1 cucharada de licor de naranja
 - 140g de almendras molidas
 - 20g de harina
 - huevo batido para pincelar
-

Elaboración:

1. Mezcla la almendra molida con la harina.
2. Bate la mantequilla con el azúcar hasta que quede cremoso.
3. Añade los huevos ligeramente batidos, el licor de naranja y la almendra con la harina.
4. Mezcla todo bien hasta que esté todo bien integrado y tengas una pasta homogénea.
5. Extiende una lámina de hojaldre y reparte por encima la crema de almendra dejando un borde de unos 2cm sin rellenar.
6. Pincela este borde con huevo y pon la otra lámina encima presionando bien los bordes para que no se abra.
7. Con la punta de un cuchillo hacemos un dibujo sobre la superficie de la galette en forma de sol, desde el centro hacia los bordes, suavemente para no cortar la masa.
8. Con el borde del cuchillo hacemos una hendidura justo donde acaba cada raya.



9. Pincela con huevo y refrigera durante 30 minutos antes de hornear.
10. Hornea a 200° durante 20-25 minutos, hasta que esté dorada.
11. Dejar enfriar.