

DOLCI E DESSERT

Galette des rois

Origine: Francia

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pasta sfoglia surgelata	500 g
Uovo	1
PER LA CREMA	
Zucchero	100 g
Burro	100 g
Uova piccole	2
Farina	1 cucchiaio
Rum	1 bicchierino
Polvere di mandorle	125 g

Preparazione

- 1 Versate il burro tagliato a pezzi in una terrina, lavoratelo a spatola e poi aggiungete lo zucchero e continuate a lavorare. Incorporate le uova battute, un grosso cucchiaio di farina, il rum e la polvere di mandorle.
- 2 Il composto dovrà essere liscio e omogeneo. Stendete la pasta sfoglia e ricavatene due dischi uguali di 3 millimetri di spessore.
- 3 Posate uno dei dischi sulla placca del forno spruzzata d'acqua fredda, cospargetela di crema conservando un bordo libero di circa 3 centimetri. Bagnate di acqua il bordo e coprite con il secondo disco di pasta.
- 4 Tracciate con una forchetta delle decorazioni a raggiera e spennellate il dolce con l'uovo battuto. Cuocete in forno caldo (200 gradi) per circa 20 minuti.
- 5 Servite preferibilmente tiepido accompagnato da sidro dolce. NB. Questo dolce tipicamente francese viene servito per l'Epifania.
- 6 All'interno del dolce era uso inserire una fava (oggi un piccolo pupazzetto in porcellana); la persona che la trovava nella propria porzione veniva incoronato re per la serata.