

Galette de Rois

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 12 cc

Azúcar: 150 grs.

Yemas: 5 Unidades

Ron: 2 cdas.

Masa de hojaldre: 600 g

Harina: 40 grs.

Polvo de Almendras: 100 grs.

Romero: 12 Ramas

Varios

Huevo batido: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Prepare una *crema* pastelera con las yemas, el azúcar, el *harina* y la leche
- Deje entibiar y mezcle con el polvo de almendras
- Aromatice con el *ron* y deje enfriar en la heladera.
- Estire el *hojaldre* y corte dos discos de 20 cm de diámetro.
- Acomode un disco sobre una placa enmantecada.
- Rellene con la pasta de almendras ayudándose con una manga, deje el borde libre.
- Pinte el borde con *huevo batido*
- Tape con el otro disco
- Selle el borde y pinte la superficie con *huevo batido*, haga dibujos como si fueran rayos.
- Enfríe en la heladera.
- Cocine en horno medio (180° C) hasta que dore.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galette-de-rois>