

# LES GATEAUX D'HUGO

## LA GALETTE DES ROIS

### Les ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- 2 œufs
- 200 g de poudre d'amande
- 150 g de sucre
- 70 g de beurre fondu



- 1 jaune d'œuf
- 1 fève
- 1 couronne

Disposer la 1<sup>ère</sup> pâte sur une plaque allant au four et la piquer

Mélanger tous les ingrédients

Étaler la préparation sur la pâte, ne pas oublier de déposer la fève

Refermer la galette avec la 2<sup>ème</sup> pâte en collant bien les bords

Décorer la pâte du dessus et dorer au jaune d'œuf dilué avec un peu d'eau

Percer le dessus de la pâte

Mettre au four 30 minutes à 210°C

