



FRANCIA

Galette des rois

Ricetta di Elise Francese

La galette des rois è una tipica preparazione dell'Epifania.

Il nome, galletta dei re, si spiega con il suo riferimento ai Re Magi, festeggiati proprio il 6 di gennaio. Nel dolce si nasconde per tradizione la piccola figura di un re, simile a un soldatino: la persona a cui capita di avere la figura nel suo pezzo di dolce - in francese chiamata la fève (la fava) - è considerata il re della giornata.

INGREDIENTI

2 dischi di pasta sfoglia rotonda
100 g di farina di mandorle
1 uovo + 1 tuorlo
100 g di burro ammorbidito
100 g di zucchero
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino da minestra di rum

PROCEDIMENTO

Lavorare con una forchetta il burro ammorbidito, aggiungere lo zucchero, l'uovo intero e la vanillina. Lavorare bene l'impasto, quindi aggiungere la farina di mandorle e il cucchiaino di rum.

Posizionare su una teglia il primo disco di pasta sfoglia, distribuire sulla superficie la crema alle mandorle lasciando un bordo di circa 2 cm.

Inserire "la fava" in un punto qualsiasi e poi coprire con l'altro disco di pasta sfoglia.

Schiacciare con il dorso di una forchetta lungo tutto il bordo per chiudere bene la galette. Lasciare riposare in frigorifero per mezz'ora.

Scaldare il forno a 210 °C e prima di infornare la torta spennellare tutta la superficie con il tuorlo.

La torta è pronta quando la superficie appare dorata.

Si mangia a temperatura ambiente.