

Cuisine en famille une jolie galette des Rois



besoin
d'un adulte

1

Ton matériel :

- 2 pâtes feuilletées
- 75 g de beurre mou
- 100g de sucre
- 100g d'amandes en poudre
- 2 oeufs
- un jaune oeuf
- une fève
- une fourchette
- un pinceau

2

Ton matériel :



Une paire de ciseaux



Du sucre glace ou du cacao en poudre

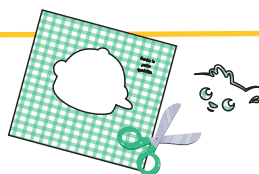
1 - La recette

- 1 Préchauffe le four à 180°C. Déroule la première pâte feuilletée et pique-la.
- 2 Dans un saladier, mélange tous les ingrédients. (excepté le jaune d'oeuf)
- 3 Verse ta préparation au centre de la pâte et amuse-toi à cacher ta fève !
- 4 Recouvre avec la 2ème pâte et écrase les bords avec tes doigts.
- 5 Utilise le pinceau pour étaler le jaune d'oeuf puis mets ta super galette au four pendant 25 min.



2 - La décoration

- 1 Découpe les pochoirs ci-dessous, garde les parties quadrillées.
- 2 Pose les pochoirs sur ta galette une fois refroidie et saupoudre de sucre glace ou de cacao.
- 3 Retire délicatement tes pochoirs. Et voilà, Bamboo apparaît !



Envie-nous les photos de ta galette :
photos@pandacraft.com

Garde la
partie
quadrillée.



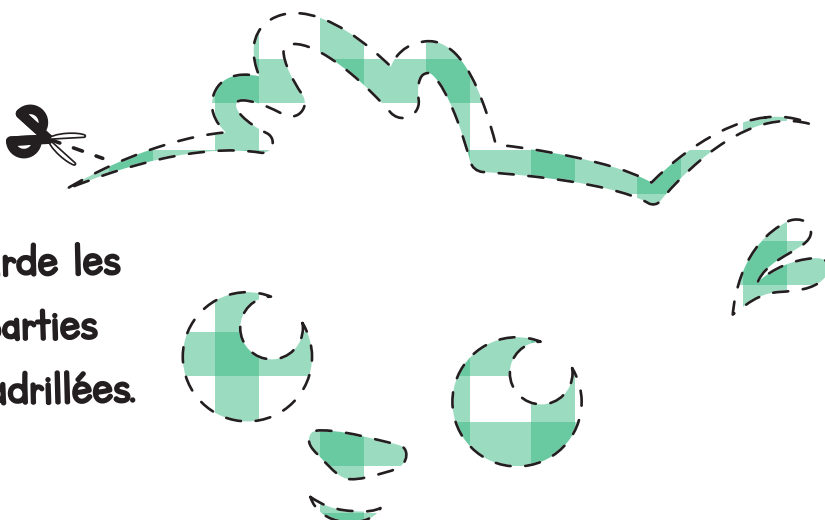
À découper
et jeter.



découpe le long des pointillés



Garde les
parties
quadrillées.



À découper
et jeter.