

INGRÉDIENTS:

- 2 OEUFS
- 2 PÂTES FEUILLETÉES
- 125G DE POUDRE D'AMANDE
- 80G DE SUCRE
- 60G DE BEURRE MOU
- 1 FÈVE



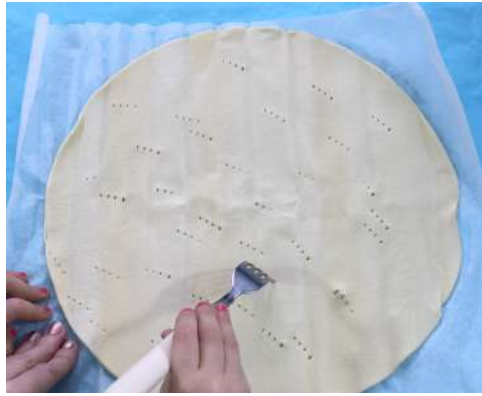
FACILE!



1/ MÉLANGEZ TOUS LES INGRÉDIENTS



2/ ÉTALEZ UNE PÂTE FEUILLETÉE ET PIQUEZ AVEC LA FOURCHETTE



3/ RÉPARTISSEZ LA PRÉPARATION SUR LA PREMIÈRE PÂTE FEUILLETÉE



ET N'OUBLIEZ PAS LA FÈVE (SUR UN BORD)!

4/ RECOUVREZ DE LA SECONDE PÂTE ET SOUDEZ LES DEUX AVEC DES CRANS DE FOURCHETTE TOUT ATOUR



5/ DEMANDEZ À VOTRE ENFANT DE TRACER LA DÉCO AVEC LA POINTE D'UN COUTEAU!



N'OUBLIEZ PAS DE PIQUER À PLUSIEURS ENDROIT AVEC LA FOURCHETTE

6/ BADIGEONNEZ D'UN JAUNE D'OEUF



7/ METTEZ LA GALETTE AU FOUR 30 MIN À 200°C



ET VOILÀ! UNE GALETTE BIEN CROUSTILLANTE!

