

## GALETTE DES ROIS EN SUCETTE

### Matériel :

- pâte feuilletée
- frangipane
- 1 fève
- bâtonnets en bois
- emporte-pièce
- 1 jaune d'œuf
- sucre en poudre
- 1 pinceau



Découper la pâte feuilletée  
avec l'emporte pièce



Mettre la frangipane sur  
les ronds de pâte feuilletée



Placer la fève dans  
l'une des galette



Recouvrir chaque galette  
d'un rond de pâte feuilletée



Placer les bâtonnets  
dans les galettes



Entailler légèrement  
les galettes



Etaler le jaune d'œuf  
sur les galettes



Saupoudrer le sucre  
sur les galettes



Mettre au four 20 minutes  
à 180 degrés