

Pour 7 sucettes

# Galette des rois en sucettes

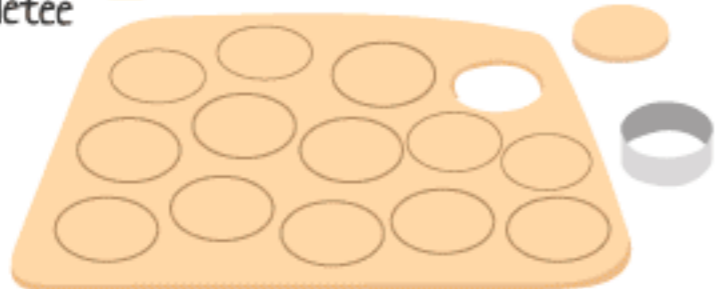
C\*mon  
etiquette!

- 1 Dans un saladier, fouettez le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les oeufs, puis terminez par la poudre d'amandes.

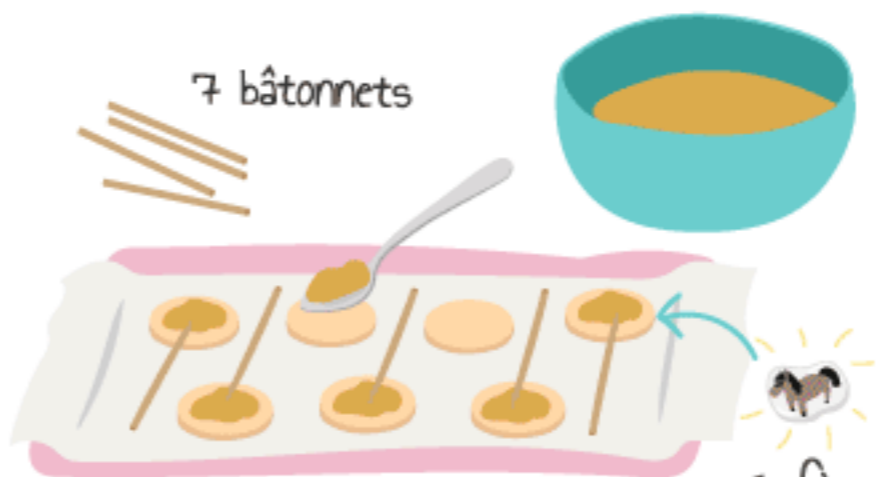


- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné puis découpez 14 disques à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez 7 disques de pâte sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Déposez une cuillère de crème au centre de chaque disque. Placer le bâtonnet.

1 pâte  
feuilletée

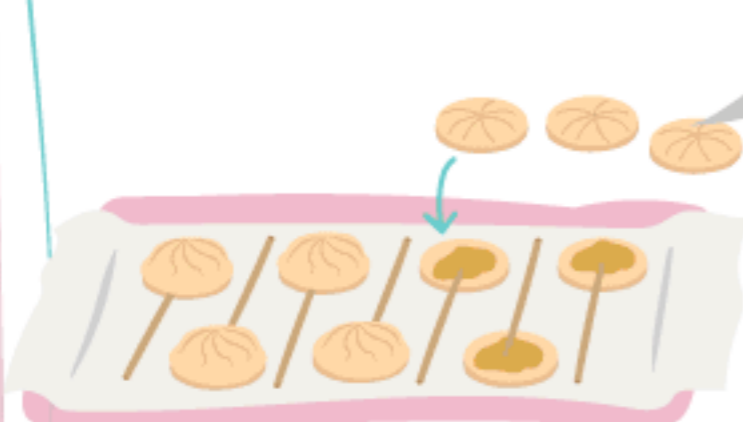


7 bâtonnets



1 fève

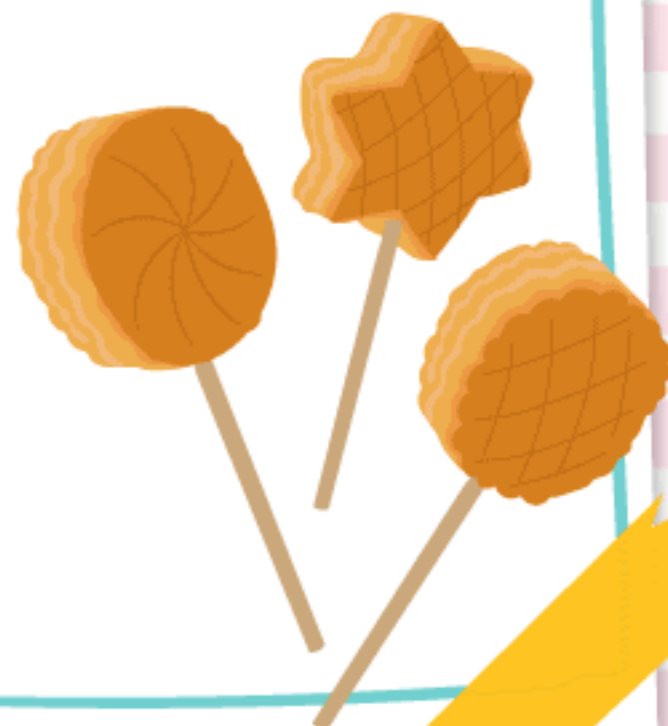
- 3 Mouillez un peu les bords de la pâte, puis refermez avec le reste des cercles (vous pouvez faire des dessins sur la pâte avec la pointe d'un couteau). Finissez en badigeonnant de jaune d'oeuf. Enfournez 20 mn.



1 jaune  
d'oeuf



Thermostat 6 (180°)  
Cuisson : 20 mn



**ASTUCE**

Utilisez différentes formes d'emporte-pièces pour des sucettes originales.

