

Galette des rois à l'amande

Retrouvez le goût de la galette frangipane sans sa pâte feuilletée

Temps de préparation 5 min
Temps de cuisson 25 min
Temps total 30 min



Pour : 6 personnes

Auteur : cuisinerigbas.com

Matériel

- Petit moule à tarte (20/22 cm)

Ingrédients

- 125 g de poudre d'amandes
- 125 g de farine de blé intégrale (T150) (ou farine de petit épeautre)
- 60 g de beurre pommade (J'avais mis 80 g dans la recette initiale mais après 1 nouvel essai 60 g suffisent.)
- 40 g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 40 g de xylitol (voir article ci-dessous pour des alternatives)
- 25 g de sucre de coco
- 2 œufs
- 1 c. à café d'extrait d'amande amère
- 1 c. à soupe de lait végétal (pour la dorure, c'est optionnel)

Préparation

1. Dans un saladier, battez les deux œufs en omelette.
2. Ajoutez le sucre de xylitol et le sucre de coco.
3. Mélangez bien puis ajoutez la compote de pomme et l'extrait d'amande amère.
4. Incorporez le beurre pommade, puis la poudre d'amande et la farine.
5. Répartissez la pâte à l'aide d'une spatule dans un petit moule (environ 20/22cm). Elle est très collante c'est normal.
6. N'oubliez pas d'y cacher une fève !
7. Dessinez avec le dos d'une fourchette des croisillons puis badigeonnez d'un peu de lait pour la dorure.
8. Enfouez dans un four préchauffé à 180° pendant 25 à 30 minutes.

