

Merry  
Christmas

## *mini galette des rois*

Ingredientes para 8 unidades:

- 2 láminas de hojaldre
- 100 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 1 huevo + 1 huevo para pintar
- 100 gr de almendra molida

Preparación:

En un bol batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos un huevo. Cuando tengamos una masa homogénea añadimos la almendra molida. Reservamos la pasta.

Estiramos la lámina de hojaldre y con la ayuda de un plato de emplatar cortamos círculos. Pintamos la parte exterior del círculo con huevo batido, rellenamos con la pasta y cubrimos con otro círculo. Sellamos el borde con la ayuda de un tenedor y con un cuchillo decoramos la parte de arriba de nuestra galette.

Pintamos ligeramente la galette con huevo batido y horneamos a 200° durante 20 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)