

GALETTE DES ROIS



INGREDIENTES

- PARA O AÇÚCAR EM PÓ:
- 500 G DE AÇÚCAR
- PARA A GALETTE:
- 2 PLACAS DE MASSA FOLHADA (DE COMPRA OU CASEIRA)
- 100 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 60 G DE MANTEIGA MACIA
- 2 OVOS
- 180 G DE FARINHA DE AMÊNDOA
- RASPA DE UMA VAGEM DE BAUNILHA (OPCIONAL)
- 3 GOTAS DE EXTRACTO DE AMÊNDOA OU 2 C SOPA DE RUM
- 1 OVO PARA PINCELAR, BATIDO COM UMA PITADA DE SAL
- (OPCIONAL) CREME DE OVOS:
- 1 C. SOPA, DE FARINHA MAIZENA
- 180 G DE AÇÚCAR
- 280 ML DE ÁGUA
- 8 GEMAS

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180 ° C.

2. Na taça da Companion com a lâmina da amassar/triturar, deite o açúcar. Forre o cesto pela parte de fora com folha de alumínio e coloque dentro da taça. Programar Pulse por um minuto. Depois 4 minutos Velocidade 12. Reserve o que não precisar em recipiente seco e bem fechado. (Dica que vi no grupo de facebook dedicado à Companion e que funcionou na perfeição).

3. P.S.- No passo seguinte e que descrevo abaixo, vai usar-se farinha de amêndoa. Caso só tenha amêndoa inteira, siga os mesmos procedimentos para o açúcar (acima indicados). Vai ver que consegue uma amêndoa em pó, perfeita.

4. Na taça da Companion limpa e seca, e com a lâmina de amassar/triturar, coloque agora a manteiga amolecida e o açúcar em pó. Misture por 30 segundos na Velocidade 8. Junte a amêndoa em pó e misture por mais 15 segundos na Velocidade 7.

5. Troque a lâmina de amassar/triturar, pelo acessório batedor junte a raspa da baunilha, o extracto de amêndoa e misture 40 segundos na velocidade 7, enquanto pela tampa vai juntando os ovos (um de cada vez).

6. Dica opcional: Como em alguns sites e blogues vi que também é usual juntar a este creme de amêndoa, o creme pasteleiro, resolvi antes fazer o creme de ovos que convosco partilhei na receita do Tronco de Natal:

7. Para isso, coloque na taça da Companion com o acessório batedor, a colher de farinha maizena, o açúcar, as gemas e a água e seleccionar o Programa Sobremesas mas a 95°C, por 5 minutos e na velocidade 7.

8. Retire o creme para uma taça ou pirex, mexa vigorosamente e reserve para que arrefeça. Juntar depois ao creme de amêndoa, envolvendo ambos muito bem com a ajuda da espátula. Mas esta parte como vos digo é opcional e podem optar por fazer e rechear a galette, apenas com o creme de amêndoas.

9. Disponha depois um dos círculo de massa folhada na bancada e sobre o papel vegetal onde vem envolvida. Coloque por cima o creme, deixando 2 cm de massa livre em redor. Humedeça essa parte, pincelando-a com água.

10. Coloque o segundo disco de massa folhada, pressionando-a bem nas bordas, de modo a ficarem bem unidas em todo o redor.

11. Pincele com o ovo batido e reserve no frigorífico por cerca de uma hora. Retire, e sobre a massa e com o auxílio de uma faca de lâmina fina, mas sem a perfurar, faça pequenos desenhos a gosto. Finalmente faça uns furinhos, para que a massa respire e fique com o efeito de chaminé.

12. Leve ao forno pré- aquecido a 180° C, por cerca de 20 minutos, baixe depois a temperatura para os 160°C e mantenha a cozer por mais 10 a 15 minutos. (se usarem massa folhada caseira talvez demore um pouco mais a cozer).

13. Sirva, decorada a gosto. Eu optei apenas por polvilhar com açúcar em pó.
