



# thermomix



## Galette des Rois\* (Tarta de Reyes)



### **TM-31**

**INGREDIENTES PARA 8 RACIONES**

**PREPARACION: 20 min**

**REPOSO: 20 min**

**TOTAL: 1 h 20 min**

### **HOJALDRE**

- 300 g de harina de repostería
- 300 g de mantequilla congelada en trozos pequeños
- 150 g de agua helada (se puede sustituir por vino muy frio)
- ½ cucharadita de sal
- 

### **CREMA DE ALMENDRA**

- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 100 g de almendras molidas
- 20 g de brandy

## OTROS

- 1 haba o sorpresa
- 1 manzana o pera pelada y laminada (opcional)
- 1 huevo batido
- 25 g de azúcar glas

## PREPARACION:

- Pon todos los ingredientes del hojaldre en el vaso y programa 30 seg Vel 6. Retira la masa del vaso y forma un bola, envuélvela en plástico y déjala reposar en el congelador durante 10 min.
- Coloca la masa sobre una superficie plana con harina o entre dos plásticos. Con un rodillo forma un rectángulo. Dobla la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, vuelve a estirar la masa formando otro rectángulo. Repite dos veces más esta operación y déjala reposar de nuevo en el congelador 10 minutos antes de usarla.
- Precalienta el horno a 210º
- Mientras tanto, prepara la crema de almendras o franchipán. Pon en el vaso el azúcar, la mantequilla, el huevo, las almendras y el brandy. Programa 15 seg Vel 4.
- Con la espátula, baja los ingredientes hacia el fondo del vaso y vuelve a mezclar 10 seg Vel 4. Vierte la crema en una manga pastelera y reserva.
- Corta el rectángulo de masa en dos partes iguales. Extiende cada uno por separado para obtener dos círculos: uno de 26 cm diam. Y otro de 28 cm. Diam. (la masa no tiene que quedar muy fina) Coloca el círculo de masa más pequeño en el centro de una bandeja de horno forrada con papel de hornear-
- Con la manga, distribuye la crema en el centro del círculo, dejando libre un borde de unos 5 cm y pon la sorpresa (si pone manzana o pera, colócala sobre la crema de almendras) Pincela con huevo batido todo el borde y cubre con el otro círculo de masa más grande. Presiona con los dedos los bordes para que queden bien sellado y quede el resto de la masa del borde con un grosor de 1 cm. Recorta el borde para que quede bien igualdo. Pinta con huevo toda la superficie. Con un cuchillo, haz dibujos decorativos en la superficie central (espiral, hojas...)

- Hornea durante 30 minutos.
- Espolvorea con azúcar glas y vuelve a introducir en la parte alta del horno solo con el grill hasta que esté dorada y brillante. Sirve templada.

