

GALETA DELS REIS

Ingredients: 2 galetes per a 10 persones

- 300 g de crema pastissera
 - 250 g de mantega
 - 250 g d'ametlles en pols
 - 250 g de sucre de llustre
 - 3 ous sencers
 - 30 g de midó de blat d'Indi (Maicena)
 - 2 cullerades de rom
 - 1 cullerada de kirsch
-
- 4 rodones de pasta fullada (dos de 30 cm i dos de 31 cm)



Fer la crema pastissera el dia abans perquè estigui freda i espessida.

En una enciamera, pastar la mantega de manera que se converteixi en una pomada. Afegir les ametlles en pols, el sucre de llustre i els ous l'un darrere l'altre.

Continuar pastant fins que la barreja estigui homogènia i lleugera. Afegir la Maicena, el rom i el kirsch.

Barrejar la crema pastissera amb aquesta preparació.

Posar a la nevera almenys dues hores abans d'utilitzar-la. La crema d'ametlles se pot guardar fàcilment fins a una setmana en un recipient hermètic i en un lloc fresc.

Estendre les rodones de 30 cm i mulleu-les a la vora amb un pinzell (sobre 1,5 cm).

Guarnir-les amb la crema d'ametlles a l'interior de la part mullada, fent cercles de la vora fins al centre.

Posar una o dues faves a cada una.

Mullar les vores de les rodones de 31 cm i poseu-les delicadament vora a vora sobre les rodones guarnides de crema d'ametlles.

Preparar un rovell d'ou batut amb un poc d'aigua i pinteu la superfície de les galetes.

Dibuixar una quadrícula o qualsevol altre motiu amb un ganivet i fer petits talls regulars a les vores.

Deixar descansar 30 minuts abans d'enfornar 30 minuts a 180° C.

Sortir les galetes i salpicar-les amb sucre de llustre.

Tornar a enfornar per fer glaçar (és molt ràpid i s'ha de vigilar).