

# Galette des rois à la frangipane

## INGRÉDIENTS

- 2 pâtes feuilletées
- 125g de poudre d'amande
- 2 oeufs
- 100g de fromage blanc
- 60g de stévia
- 4 gouttes d'amande amère
- 1 gousse de vanille



## PRÉPARATION



- Préchauffer le four à 210°
- Mixer 1 oeuf, le fromage blanc, la poudre d'amande, l'extrait d'amande amère, la vanille et la stévia
- Étaler la préparation sur une des pâtes à 1,5 cm des bords. Poser la fève et recouvrir de la 2ème pâte.
- Mouiller un peu les bords pour souder la pâte, personnaliser votre galette en dessinant à l'aide d'un couteau et étaler du jaune d'oeuf au pinceau pour qu'elle prenne son aspect doré.
- Enfourner 30 à 35min à 210°



### Atouts Nutritionnels

Galette des rois sans sucre, 20g de  
glucide complexes seulement par part.

La stévia est un édulcorant naturel qui  
ne contient pas de produit chimique.

Valeurs nutritionnelles par part :

300 Kcal

Glucides : 20g