

## CUCINA E GUSTA

# GALETTE DES ROIS \* il dolce da re

*Ingredienti per una torta (8 porzioni):*

2 dischi di pasta sfoglia, 120 g farina di mandorle, 90 g burro, 90 g zucchero semolato, 2 uova, 1 mandorla sgusciata, rum 1 cucchiaino, 1 bustina di vanillina

*La farcitura:* mixa il burro con lo zucchero aiutandoti con una forchetta o una frusta, fino ad ottenere un composto schiumoso. Aggiungi poi un uovo, la vanillina e il rum, mescolando in maniera energica. Unisci la farina di mandorle all'impasto e amalgama il tutto. Disponi un disco di pasta sfoglia su una base coperta di carta da forno, ricordando di bagnare leggermente i bordi con dell'acqua aiutandoti con un pennello da cucina (questo è il momento più propizio per inserire la mandorla all'interno del dolce). Copri il tutto con un secondo disco di pasta sfoglia, unisci i bordi e arrotolali leggermente, in modo da non fare fuoriuscire il contenuto.

*Decorazione:* con un coltello, disegna delle linee diagonali sulla superficie della sfoglia. Spalma quindi tutta la superficie della galette con il tuorlo di un uovo sbattuto e inforna. Cuoci a 240° per una decina di minuti e poi abbassa a 180° per i successivi 20 minuti. Sforna la galette e servila tiepida ai tuoi ospiti!

*La storia della Galette des Rois parte dal Medioevo. Il nome del dolce deriva dai tre Re Magi della tradizione cristiana. Ciò che lega la Galette alla tradizione dell'Epifania è il fatto di nascondere all'interno dell'impasto una fava, una mandorla, una moneta o addirittura una piccola statuina di ceramica, che il "re della giornata" trova a sorpresa nella sua fetta.*

*Questa usanza fece nascere, nel XX secolo la tradizione da parte dei fornai di vendere la Galette des Rois insieme alla corona di cartone dorata.*

*Secondo la tradizione, il più vecchio dei presenti taglia la torta a fette. A seconda del numero dei commensali. Si lascia una fetta in più – chiamata fetta del Buon Dio - in ricordo dell'usanza secondo cui anche i poveri, bussando alla porta, avrebbero trovato da mangiare durante l'Epifania. Il commensale più giovane, nascosto sotto al tavolo per non assistere al taglio, decide poi a chi assegnare le fette.*

*Chi trova nella sua fetta la fava, indossa la corona e diventa re o regina del giorno!*

