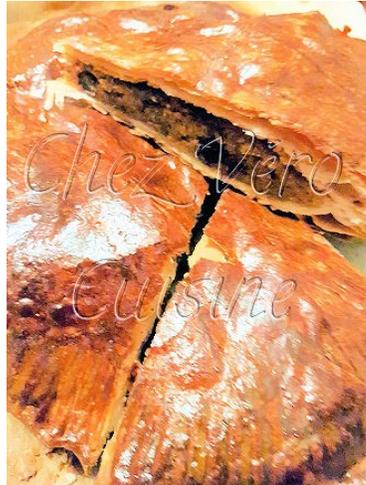


## GALETTE DES ROIS SANS GLUTEN

*Chez Véro  
Cuisine*



### Ingrédients

2 pâtes feuilletées sans gluten  
grains de cassis ou myrtilles surgelés  
1 œuf pour dorer

### crème d'amande :

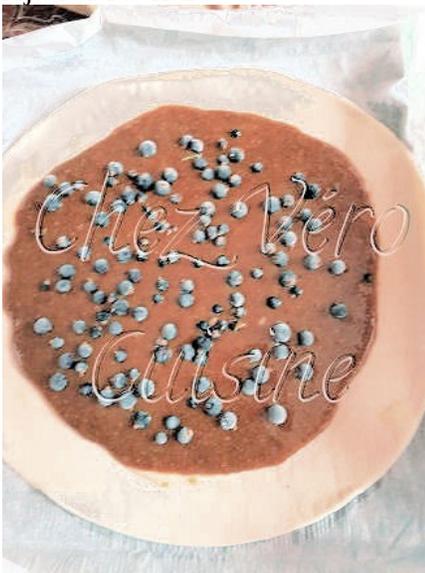
70 gr de sucre de coco  
60 gr de graisse de coco  
100 gr de poudre d'amande  
2 œufs

### Recette

Mélanger les ingrédients de la crème d'amande.

La déposer sur le premier cercle de pâte.

Ajouter les fruits.



Passer le blanc de l'œuf tout sur le pourtour de la pâte.  
Poser la seconde pâte par dessus et sceller à la fourchette.  
Dorer avec le jaune d'œuf allongé d'eau.  
Cuire environ 30 Mn à 180 C°.

