

# Galette de Rois

*Veja como fazer receita tradicional de **Galette de Rois**, bolo tradicional do **Dia de Reis** aqui na Bélgica!*



*Galette de Rois do Delhaize.*

Muitos países na Europa celebram o Dia de Reis, fim das comemorações natalinas cristãs. Com algumas diferenças na forma tradicional de festejar este dia, aqui na Bélgica é o dia da **Galette de Rois**! Um bolo bem simples, feito com massa folhada e recheado com uma pasta de amêndoas. Fomos apresentados à esta delícia no Natal e adoramos!

Além de ser muito gostoso, tem uma espécie de brincadeira: no recheio da **Galette de Rois** tem sempre uma espécie de mimo (presente) de porcelana, geralmente de motivos natalinos. Neste que provamos no Natal havia um pequeno par de luvas vermelhas. Quem fica com o pedaço do bolo que contém este presentinho, ganha a coroa e torna-se o simbólico rei da noite.

Mercados e *pâtisseries* produzem e comercializam nesta data muitas *galettes*; é possível encontrar opções com preços bem

variados. Compramos no supermercado *Delhaize* do centro de Bruxelas uma **Galette de Rois** grande, para servir 5 pessoas, por 6,55 euros.

Para quem estiver a fim de provar mas está bem longe daqui, fiz um pequeno teste esta tarde e recomendo muito esta *galette*! É muito fácil de fazer, confirmam:

Galette da receita abaixo serve 6 pessoas.

## Galette de Rois



*Meu primeiro teste fazendo a Galette de Rois!*

### ***Ingredientes***

- 2 massas folhadas redondas;
- 100 g de açúcar;
- 140 g de farinha de amêndoas;
- 75 g de manteiga amolecida;
- 2 ovos e uma gema;
- 1 colher de sopa de rum ou licor de amêndoas;
- 1 brinde de porcelana;
- Uma coroa de papel.

## ***Modo de preparo***

Colocar uma das massas folhadas em uma forma e fazer alguns furos com a ponta de um garfo. Misture o açúcar, a manteiga, a farinha de amêndoas, os ovos e o licor.

Distribua esse recheio sobre a massa, deixando um espaço nas extremidades para unir as massas posteriormente. Coloque o mimo de porcelana, com cuidado para não ficar no centro mas escondido entre a massa.

Cubra com a segunda massa e cole bem as bordas. Se tiver habilidade, faça alguns desenhos com a ponta da faca. Bata a gema de ovo restante e pincele sobre a massa.

Leve ao forno pré-aquecido a 200° asse por 20min. Se não estiver dourado, deixe mais alguns minutos.

**P.S.:** essa é a receita original. Eu fiz um pouco diferente conforme os ingredientes da foto abaixo. Adicionei *marzipan*, mas é mais difícil trabalhar com ele. No fim, ficou com um recheio bem cremoso, como queria. E o sabor pode ser potencializado com o licor ou extrato de amêndoas (eu usei conhaque). Por fim, não consegui esconder bem o brinde, pois ficou marcando na massa! Não ficou tão bonita quanto as compradas, mas o sabor ficou bem melhor do que das prontas!



Não escondi muito meu presentinho.



Desenhos quase não aparecem.



Recheio bem cremoso, ficou perfeito!

### ***Sobre o Dia de Reis***

*Para a tradição cristã, o Dia de Reis é o dia em que o recém-nascido Jesus Cristo recebe a visita dos 3 Reis Magos. Esta tradição existe desde o século 8, quando os reis Baltazar, Gaspar e Belchior foram convertidos em santos. É nesta data, 6 de janeiro, que se encerram as festividades natalinas.*