

Petites galettes hypo à l'amande



8X petites galettes . Moyen . Préparation 15 mn . Cuisson 5 à 10 mn

Ingrédients

✓ 32 disques de 10 cm de pâte filo

Crème :

- ✓ 15 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 35 g de **Farine hypoprotidique Loprofin**
- ✓ 5 g de sucre vanillé
- ✓ 35 g de sucre semoule
- ✓ 75 g de beurre doux
- ✓ 1 brique de **SNO-PRO Loprofin** (soit 200 mL)
- ✓ 20 g de **Pain tranché hypoprotidique Loprofin** (environ 1 tranche)
- ✓ Arôme d'amande amère

Dorure :

- ✓ **Substitut d'œuf Loprofin** dilué dans un peu d'eau tiède
- ✓ Sucre glace



Pour 1 galette

- 2 parts de PHE
- 1 1/4 part de LEU

Préparation

Mélanger le sucre vanillé, le sucre, le **Substitut d'œuf Loprofin** et la **Farine hypoprotidique Loprofin**.

Tremper la mie de **Pain tranché hypoprotidique Loprofin** dans un peu d'eau tiède. Bien presser avec une fourchette pour imbiber. Passer au mixer avec le **SNO-PRO Loprofin**.

Faire bouillir le mélange **SNO-PRO Loprofin** et pain. Parfumer avec l'arôme d'amande amère selon votre goût. Cuire en fouettant jusqu'à épaississement.

Verser dans le premier mélange en fouettant au batteur jusqu'à complet refroidissement. Ajouter progressivement le beurre.

Réserver au froid pendant 2 heures.

Poser un premier disque de pâte filo sur du papier cuisson. Garnir avec le mélange crémeux à l'aide d'une poche à douille en laissant les 2 cm extérieurs libres. Badigeonner ces 2 cm avec la dorure, puis recouvrir d'un deuxième disque de pâte filo et souder les bords en pressant bien.

Badigeonner le contour du deuxième disque avec la dorure pour y faire adhérer une troisième disque. Renouveler l'opération avec un quatrième disque.

Badigeonner la surface du dernier disque avec la dorure. Saupoudrer de sucre glace

Enfourner 5 à 10 minutes à 210°C.

Déguster tiède.

Pour 1 portion	Energie	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	165 kcal	0,79 g	42,3 mg	42,9 mg	15,3 mg	62,9 mg	27,8 mg	27,5 mg