

---

# Torta dei Re Magi

**Autore:** Fabio Di Nunno

**Fonte:** Città Nuova

**La torta dei Re Magi, la galette des Rois, è un dolce tipico della Francia che si prepara il giorno dell'Epifania per celebrare l'arrivo dei Re Magi.**

"**La galette des Rois**", che potremmo tradurre come **torta dei Re Magi**, è un dolce francese che per tradizione **si prepara il giorno dell'Epifania per celebrare l'arrivo dei Re Magi**. La torta, molto semplice ma gustosa, è preparata con due dischi di pasta sfoglia e un ripieno di crema frangipane, a base di mandorle (con l'aggiunta di crema pasticciera). **La tradizione vuole che si nasconda nella torta una fava, un confetto o una mandorla**, affinché, al momento di gustarla, il commensale più vecchio tagli la torta a fette mentre quello più giovane, nascosto sotto al tavolo per non vedere, decida poi a chi assegnarle. Così, **colui che trova nella sua fetta la fava o la mandorla, indossa una corona dorata e diventa il re o la regina della festa**. Ovviamente, in Francia, esistono molteplici varianti della galette des Rois, ma il classico ripieno di frangipane è composto per metà dalla crema di mandorle e per metà dalla crema pasticcera. È possibile esaltare ulteriormente il gusto della mandorla con qualche goccia essenza di mandorla amara. La galette des rois. Fonte: Pixabay

**Ingredienti per quattro persone** 2 rotoli di pasta sfoglia tonda 125 g di zucchero 60 g di burro morbido 2 uova 150 g di mandorle in polvere 1 baccello di vaniglia 1 cucchiaino di rum 50 g di crema pasticcera **Per la decorazione** 1 uovo 1 pizzico di sale 1 fava, una mandorla o un confetto di mandorla **Tempo di preparazione** Mezz'ora (più 1 ora di riposo in frigorifero) Mescolare lo zucchero e il burro morbido, quindi aggiungere la polvere di mandorle. Raschiare i semi dal baccello di vaniglia e aggiungerli al composto. Aggiungere 2 uova intere e il rum (in alternativa usare essenza di mandorle amare o fiori d'arancio). Aggiungere la crema pasticciera precedentemente preparata, per realizzare il "vero" frangipane. La galette des rois. Fonte: Pixabay

Disporre su una teglia da forno della carta da forno e srotolare un cerchio di pasta sfoglia. Quindi adagiarvi sopra la crema di mandorle lasciando 2 cm di pasta tutt'intorno, da inumidire leggermente con un pennello imbevuto nell'acqua. Disporre una fava o un confetto su un'estremità della torta, coprire con il secondo disco di pasta sfoglia leggermente più grande e saldare i bordi premendo tutt'intorno. Disegnarci dei solchi con la lama di un coltello affilato, in modo da avere un disegno a raggiera. Infine sbattere un uovo intero con un pizzico di sale. Spennellare la parte superiore della torta con un pennello, quindi metterla in frigorifero per 30 minuti/1 ora. Quindi spennellare nuovamente con l'uovo. Successivamente, infornare in forno caldo a 180° per un tempo compreso tra 30 e 50 minuti, a seconda delle dimensioni della torta e delle caratteristiche del forno.