GALETTE DES ROİS

https://www.cumhuriyet.com.tr

2 adet yuvarlak şekilde hazır yufka veya taze hamur
125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)
125 gram toz şeker
125 gram toz badem
2 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya özütü veya vanilya esansı
1 çay kaşığı badem özütü veya birkaç damla acı badem özü
1 saklanmış sakızı (opsiyonel)
1 adet saklanmış kuru fasulye veya bir fava fasulyesi (sürpriz için)
Pudra şekeri (servis yapmak için)

Öncelikle fırını 200°C (400°F) dereceye ısıtın ve fırın tepsisine yağlı kağıt serin.
Bir kapta, oda sıcaklığındaki tereyağını ve toz şekeri krema kıvamına gelene kadar iyice çırpın.
Çırpılmış yumurtaları ekleyin ve iyice karıştırın. Ardından vanilya özütü ve badem özütünü ekleyin.
Toz bademleri ekleyip karıştırın. Saklanmış sakızı da ufalayarak karışıma ekleyebilirsiniz, bu adım isteğe bağlıdır.
Hazırlanan bu karışımı buzdolabında dinlenmeye bırakın.
Bir yufkayı düz bir yüzeye serin. Üzerine bademli karışımdan yayın, sürprizi yerleştirmek için bir yere boşluk bırakmayı unutmayın. Ardından ikinci yufkayı yerleştirin ve kenarlarını iyice sıkın.
Üzerine bir bıçakla dekoratif desenler yapın ve Galette des Rois'i fırın tepsisine aktarın.
Üzeri iyice kızarana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.
Fırından çıkan Galette des Rois'in üzerine pudra şekeri serpin ve hafifçe soğumaya bırakın.
Servis yaparken dilimleyin ve sürprizi bulan kişiyi kutlayın!