La tarta de reyes francesa

La tradición en Francia es hacer una tarta y no una rosca como en México, este postre contiene una “haba” escondida en el interior y a quien le toque se le coronará Rey por un día. Esta tradición se dice que vendría de una tradición pagana en la que una vez al año el rey coronaba a un esclavo para ser rey por un día.

Una vez hecha la introducción de esta costumbre ¡pasemos a la práctica!

Receta de la tarta de reyes

Ingredientes:

2 ruedas de hojaldre (pâtes feuilletées)

100grs de almendras molidas finamente

75grs de azúcar

2 huevos (1 para el relleno y otro para dorar la tarta)

50grs de mantequilla suave

1 “haba” o muñequito para meter en la tarta

1 corona para el rey

1 Si tienes un molde para tarta acomoda la primera rueda de hojaldre en él picando el fondo con un tenedor. Si no tienes un molde no importa, prepara una charola para el horno con papel aluminio o papel encerado. Igual puedes hacer un cuadrado o hacer una figura diferente como una hoja, un oval, etc.

2 Prepara el relleno mezclando en un bol el azúcar, la mantequilla, un huevo y las almendras. A esta mezcla se le conoce como “frangipane”. En algunas recetas se remplazan las almendras por pistaches o avellanas, ¡echa a volar tu creatividad!

3 Vacía la mezcla en el molde o sobre la primera pasta de hojaldre dejando unos 2 centímetros libres en la orilla de la pasta sin relleno. Es el momento de colocar el haba o el muñequito de la tarta.

4 Colocar la segunda pasta sobre la tarta y pega los bordes de la tarta con un tenedor o doblando los bordes para que el relleno no se salga durante la cocción.

5 Con la ayuda de un cuchillo dibuja una figura sobre la tapa de la tarta, haz algunos hoyos para que se escape el vapor y no se reseque la tarta.

6 Por último con la yema de un huevo y un poco de agua barniza y sella las orillas.

Hornea la tarta durante 30 minutos a 210 °C

Se acompaña de cidra fría y es el menor de la familia quien asigna las partes a los comensales, quien tenga el haba es ¡el rey!