

## Галета с миндалем и клубникой

### Ингредиенты

- Пшеничная мука - 40 г
- Миндальная мука - 100 г
- Соль - 2 ст.л.
- Оливковое масло - 60 г
- Вкусняшки - 5 ст.л.
- Ягоды - 500 г
- Сахар - 100 г
- Крахмал - 2 ст.л.
- Лимон - 3 ст.л.



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Тесто:  
Перетрите масло с сухими ингредиентами.

2

Затем добавьте масло и постепенно добавляйте воду. Тесто должно стать упругим и гладким, в нем не должно оставаться комочков.

**3**

Сформируйте шар и поставьте в холодильник. Такое тесто может храниться в холодильнике 2 дня, а в морозилке до 2 недель.

**4**

Начинка:  
Разморозьте ягоды. Дайте стечь лишней жидкости.  
Перемешайте с сахаром, крахмалом и лимонным соком.

**5**

Разморозьте тесто. Раскатайте в круг. Хитрость!  
Раскатывайте тесто с краев немного тоньше чем в центре, тогда ваша галета полностью пропечется.

**6**

На середину круга выложите ягоды и заверните тесто к центру красивым узором.

**7**

Верх теста смажьте молоком и посыпьте миндальными лепестками.

**8**

Выложите либо в форму, если боитесь, что сок от ягод потечет, либо на бумагу для выпечки.

**9**

Выпекайте в заранее разогретой до 200 градусов.

Приятного вам аппетита :)