

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 :)