elGourmet

Galette de Frutas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azúcar para espolvorear: c/n
Pistachos: c/n

Masa

Agua frìa: 2 cdas
Harina 0000: 190 Gramos
Azucar impalpable: 30 Gramos
Mantequilla fría: 120 Gramos

Relleno

Almidón de Maíz: 30 Gramos
Ciruelas: 8 Unidades
Azucar rubia: 100 Gramos
Limón para su jugo: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno 180° C
- Macerar las ciruelas con el azúcar, almidón de maíz y *jugo* de *limón* aproximadamente por 20 minutos

Masa

- Mezclar la *mantequilla* fría, *harina* y azúcar impalpable hasta formar un arenado
- Por último sumar el agua fría, y formar una masa
- Llevar a la heladera por 20 minutos.
- Estirar directamente sobre el papel *manteca* la masa y sumar la fruta macerada con pistachos o frutos secos a elección.
- Cerrar los laterales con la ayuda del papel *manteca* y pincelar con agua para espolvorear con azúcar
- Llevar al horno por 35 minutos o hasta que la masa se dore

Consulta la receta original en