Galette de Higos y Duraznos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Masa

Crema de leche: 250 c.n.
Lima para su ralladura: 1 unidad
Harina: 250 Gramos
Sal: 1 Pizca

Relleno

Duraznos: 3 Unidades
Arándanos: 50 Gramos
Manteca fundida: c/n
Azucar: 2 cdas
Almendras picadas: 50 Gramos
Higos: 4 Unidades
Miel: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar las *crema* de leche con la *harina*, sal y al ralladura de *limón* con las manos
- Mezclar rápidamente sin amasar
- Estirar con palote entre 2 papeles *manteca* y dar forma circular.
- Repartir sobre la masa estirada higos en mitades, duraznos con piel en gajos y *arándanos*.
- Agregar almendras picadas y azúcar por encima.
- Cerrar los bordes de la gallete hacia adentro, pincelar la masa con *manteca* fundida y espolvorear con azúcar la masa.
- Llevar a horno a 180ª c por 20 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gallete-de-higos-y-duraznos