

# 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

**Azúcar:** 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 galleta hacia adentro, pincelar la masa con *manteca* fundida y espolvorear con azúcar la masa.
- Llevar a horno a 180<sup>a</sup> c por 20 minutos.

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