Галета с яблоками и вишней (20 апреля 2014)

Pâte Brisée - это тесто для пирогов, но готовится оно в основном без сахара.
Про само тесто писала в здесь . А сегодня просто поделюсь, что можно сделать из этого теста.
Очень быстрый и простой вариант - галета. Но получается она безумно вкусной. А если у вас есть сезонные ягоды и фрукты - то это идеальный вариант использовать их.



Ингредиенты:

Pâte Brisée (mealy pie dough)

2-3 яблока

горсть сушенной вишни

корица

2-3 ст.л. сахара

Приготовление:

Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать на тонкие дольки.

Тесто раскатать в круг, выложить яблоки полукругом, не доходя до краев теста на 4-5 см. Посыпать сахаром, корицей и горсть вишни.

Загнуть края.

Выпекать в разогретой до 180С духовке 30-35 минут до золотистого состояния и размягчения яблок.
Остудить, посыпать сахарной пудрой.
Приятного аппетита!

Комментарии (18)

> **liligorina** 19 апреля 2014 23:39
> Лена, мы до сих пор вспоминаем твою галету))) Она была прекрасна!)

> **eastflower** 19 апреля 2014 23:41
> Лиля, спасибо! Рада, что понравилась, так как тех, кто печет сам, трудно удивить. Тем более, что ты сама уже торты придумываешь. Спасибо.

> **liligorina** 20 апреля 2014 01:17
> Ну вот как раз галеты как-то мимо меня прошли. До сих пор еще ни разу ни одной не сделала.

> **vsetajnoejavnoe** 20 апреля 2014 00:07
> ну вот точно, когда решу сделать-таки галету, пойду к тебе за рецептом!

> **eastflower** 20 апреля 2014 00:10
> Викуль, буду только рада. Я галеты с прошлого года полюбила - быстро, вкусно и красиво!

> **sovenok_ksu** 20 апреля 2014 02:06
> Лена, рецепт как раз для меня, забираю :), постоянно яблокогруши дома скапливаются, бабушки так заботятся о внуке, что мы просто не справляемся со всеми фруктами :). Красивый пирожок, аппетитный :)!

> **eastflower** 20 апреля 2014 20:37
> Ксюшенька, буду рада, если пригодится. Галеты мне очень нравятся, так как теста мало, а начинки много, и она сочная такая. Да, и быстро готовить.

sovenok_ksu 21 апреля 2014 01:57

А мы сегодня гостили у бабушки. Так у меня теперь нервный смех появляется, когда на кухню захожу, там снова ГОРА яблок :)))))) Разве что открывать кондитерский цех и возвращать им яблоки в виде пирогов :)

eastflower 21 апреля 2014 07:26

А ты запекай их, они в таком виде быстро съедаются (10 штук так точно).

sovenok_ksu 22 апреля 2014 01:52

Ага, тоже идея :)

lifetastesgreat 20 апреля 2014 07:44

ооо! Леночка, мне очень нравится идея сделать галету с таким тестом! обычно для галет все-таки более грубое что-ли идет тесто! смотрится здорово!!!

eastflower 20 апреля 2014 20:38

Анечка, с таким тестом галета получается хрустящей, мне этот вариант тоже очень понравился. Я очнуться не успела, как полгалеты съела.

manyasha_p 20 апреля 2014 08:07

Я почему-то ни разу не пекла галету. Твою увидела и захотелось попробовать.

eastflower 20 апреля 2014 20:40

Мариночка, очень советую! Мне нравится она за простоту и вкусноту. Можно в качестве начинки положить любые фрукты и ягоды.

manyasha_p 20 апреля 2014 21:02

У меня как раз яблоки залежались и никто уже их не ест. Если успею, то завтра сделаю.

mozg72 20 апреля 2014 19:43

…никогда…никогда не пекла галету:) это плохо!!! ведь она такая…такая аппетитная :):):)

eastflower 20 апреля 2014 20:41

Леночка, пора исправляться, тем более, работ на 10 минут, а потом остается дождаться, когда она испечется, и чай заварить. Правда, съедается она очень быстро.

zykerka_zuki 22 апреля 2014 12:39

очень вкусная галета!!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

