Галета с клубникой и нектаринами

(17 июля 2014)

Увидела галету у Ани **mrs_home** , решила сразу же сделать. В холодильнике оказались остатки клубнички с деревни, вместо абрикосов добавила нектарины. Получилось очень ароматно и по-летнему легко. Анют, спасибо за рецепт.
Галету хорошо есть теплой и в холодном виде.
Я делала на полпорции, получилась 1 большая галета. А также обычную муку заменила на цельнозерновую.

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
Зайду к Оле **olikerns** на ее ФМ "Летние пироги".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

Рубленое песочное тесто:

143 г цельнозерновой муки

0.5 ч.л. сахара

щепотка соли

85 г холодного сливочного масла

1/4 ст. холодной воды.

Начинка:

300 г клубники

2 нектарина

0.5 ст.сахара

1.5 ст.л. муки

1/4 ч.л. молотой ванили

1 ч.л. сливочного масла
сахарная пудра

Приготовление:
Тесто:
Нарубить масло с мукой (можно перетереть руками с мукой).
Собрать в миске в горку, добавить соль, сахар и холодную воду. Собрать в шар.
Завернуть в пищевую пленку, сплющить и охладить 30 минут в холодильнике (я охлаждала 2 часа).

Начинка:
Клубнику очистить, нектарин нарезать ломтиками
Смешать с мукой и сахаром и ванилью.

Вынуть тесто, раскатать в пласт толщиной 4 мм. Выложить на середину начинку, загнуть края.
Смазать галету растопленным сливочным маслом, посыпать сахарной пудрой.
Выпекать в разогретой до 200С духовк 30-35 минут. Галета должна слегка зарумяниться.
Остудить, посыпать сахарной пудрой.
Приятного чаепития!



Комментарии (38)

irsenas 17 июля 2014 10:29

как аппетитно!!!

eastflower 17 июля 2014 14:54

Ирочка, спасибо!

aranart 17 июля 2014 10:33

Так по-летнему)

manyasha_p 17 июля 2014 10:40

Сочетание клубники и нектаринов очень нравится. Аппетитно.

eastflower 17 июля 2014 16:01

Мариночка, спасибо! Мне так захотелось, что сделала без промедления. Даже детям понравилась.

cookonline 17 июля 2014 11:24

Красивая и аппетитная!

zalevchik 17 июля 2014 13:25

Какая красота! Я сама галеты очень люблю, особенно летом, когда начинки могут быть такими разнообразными! Клубника + нектарины - по-моему, прекрасное сочетание!Лен, и тарелки у тебя такие красивые!

eastflower 17 июля 2014 16:50

Наташенька, спасибо! Я в галеты влюблена, люблю с разной начинкой пробовать.

annamikhaylova 17 июля 2014 14:37

Прекрасная галета)) а как по вкусу отличие от обычной муки?

eastflower 17 июля 2014 16:00

Спасибо! Она немного грубоватая получается. Но мне кажется, что для галеты это хорошо.

annamikhaylova 17 июля 2014 16:37

Спасибо беру на заметку:))

mummiha 17 июля 2014 15:02

А у нас галеты дома не пошли, много масла в тесте.

eastflower 17 июля 2014 15:54

Тогда могу посоветовать вариант теста с растительным маслом, я его очень люблю. http://eastflower.livejournal.com/97208.html

lanochka08 17 июля 2014 16:03

как красиво и аппетитно!Пару раз пекла галеты- с яблоками, смородиной..Очень вкусно..Но мои почему-то их не оценили- сама сьедала))) так что сейчас пока не пеку)))

eastflower 17 июля 2014 16:52

Светочка, у меня муж и дети в прошлом году не если. А в этом году дети распробовали, так что мы с ними веселой компанией едим.

lanochka08 17 июля 2014 16:55

Ну..Может и мои распробуют… Но пока я не теряю надежды похудеть))) Так что не буду соблазняться)))

eastflower 17 июля 2014 16:57

Удачи тебе в этот деле. Вижу, ты диету держишь. У меня с диетами не получается, только физическими нагрузками :(

lanochka08 17 июля 2014 18:41

Спасибо,Леночка..Но уже не держу..Так..по инерции продолжаю дюкановские блюда готовить..но вообще сошла уже….

vsetajnoejavnoe 17 июля 2014 16:20

вы с Аней просто издеваетесь))) а я вот до сих пор галету не делала ни разу!

eastflower 17 июля 2014 16:53

Ага ,издеваемся :)). На самом деле, это такой простой вариант. У меня есть с растительным маслом, там ждать вообще не надо, чтобы тесто охладилось. Эта такая летняя выпечка - 5 минут работы и готово. Ну, и фрукты и ягоды раскрывают свой аромат.

vsetajnoejavnoe 17 июля 2014 22:41

ох доберусь я!

para_gn0m0v 17 июля 2014 16:24

Какая летняя галета! Лена, у меня к тебе вопросик по поводу песочного печенья от Луки Монтерсино. Я тесто делала из рисовой муки, которую смолола из обычного риса, а потом просеяла, но все равно она была не такая мелкая, как фабричная. Когда завела тесто по указанным пропорциям, то оно у меня получилось жидким, пришлось добавлять еще кукурузной муки. И желтков у меня было на 10 граммов больше. Почему у меня так получилось-из-за качества рисовой муки или из-за желтков?

eastflower 17 июля 2014 17:00

Оксаночка, спасибо!Тесто жидковатым может быть из-за мягкого масла, иногла лучше положить в холодильник для охлаждения, а при раскатке добавлять муку.Еще сама рисовая мука может иметь разную адсорбирующую способность (как и обычная). Ты из какаго риса делала муку: из круглого или длинного?В принципе помол не должен так сильно влиять на консистенцию, только на текстуру выпеченного изделия.

para_gn0m0v 17 июля 2014 20:17

Лен, я делала из круглого. Масло у меня было очень мягким, может, и это повлияло. Я просто добавила побольше кукурузной муки (около 80 гр.), тесто скаталось в шар. Печенье получилось очень нежным и рассыпчатым, супер!

eastflower 17 июля 2014 20:27

Фу, рада, что текстура понравилась. Правда, рисовая мука и кукурузная не содержат глютен, поэтому все должно быть рассыпчатым и проблем не должно быть.

tastyak 17 июля 2014 18:53

Не пирог, а вкус лета;)))

eastflower 17 июля 2014 20:31

Спасибо, Настюш! Летом так хочется с фруктами побольше всего опробовать. Я бы от тортиков не отказалась, вот время появится.

sunpolina 17 июля 2014 20:53

Суперрррррр штучка :)))

eastflower 17 июля 2014 21:08

Полиночка, спасибо! Я люблю галеты, очень нежной любовью.

liligorina 18 июля 2014 00:52

Твои галеты вкусные - я точно знаю :)

eastflower 18 июля 2014 08:14

Лиленька, спасибо :))

olikerns 18 июля 2014 16:53

Обожаю галеты! А с такой начинкой вообще сказка!)

eastflower 18 июля 2014 18:17

Оленька, спасибо! Очень ароматная получается, то, что надо летом :)

sovenok_ksu 20 июля 2014 03:06

Шикарная! :) А какая начинка, нямка :)!

eastflower 20 июля 2014 10:11

Ой, начинка такая вкусная, что сын сначала ее выскребал, а потому уже тесто подъедал.

sovenok_ksu 20 июля 2014 23:13

Понимаю его :). Кстати, многие сладости гораздо "вкуснее" есть по отдельности. Например, вафли можно разделить на пластинки, сгрызть начинку, а потом похрустеть вафелькой :))))).

flamebelle 20 июля 2014 14:00

Замечательная галета! Жаль, что у нас клубника уже отошла. Хоть на твою полюбуюсь)))

eastflower 20 июля 2014 17:01

Спасибо! А нам с дачи привезли. дети не стали есть, говорят, кислая. Я поела, а остатки в галету пустила. Так ребятня сначала начинку съела, а потом уже тестом закусывали :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

