Галета с нектаринами на творожном тесте (3 августа 2014)

У нас жарко, так что лишний раз не хочется включать духовку. Не пекла уже неделю, а к чаю что-то хочется вкусного. Вот и решила сделать быстрый и вкусный вариант галеты.





Ингредиенты:

200 г сливочного масла

200 г творога

100 г муки высшего сорта

100 г цельнозерновой муки

2 ч.л. сахара

Щепотка сахара

2 ст.л. холодного молока (я положила 1 ст.л. кефира)

4 нектарина

Ванильный сахар (по вкусу)

Приготовление:

Масло перемешать с мукой, солью, и сахаром. Добавить творого, перемешать до однородности. Добавить молоко или кефир, собрать в шар, завернуть в пищевую пленку, раздавить в лепешку. Охладить 2 часа в холодильнике.
Разделить тесто на 4-5 частей или 2 большие части.
Раскатать каждую часть в лепешку толщиной 3-4 мм. Выложить на серединку ломтики нектаринов, не доходя до края на 4-5 см.
Посыпать ванильным сахаром (я посыпала сахаром с семенами ванили) по вкусу.
Свободные концы завернуть наверх, чтобы в середине сформировалось отверстие.
Выложить на противень.
Выпекать при 180С 30-40 минут до золотистого цвета. Остудить. Посыпать сахарной пудрой.

Комментарии (20)

aranart 3 августа 2014 18:00

Отличная галета) Нравится, что тесто с творогом.

eastflower 3 августа 2014 18:07

Дарик, спасибо! С творогом они такие вкусные!

lanochka08 3 августа 2014 19:28

ММММ, очередная вкуснятина!!! У нас тоже жаарко…

eastflower 3 августа 2014 19:39

Светочка, спасибо! После МК хочется многое попробовать, но жара не дает этого, такая лень. В выходные лежала пластом, только сегодня решила что-нибудь испечь.

lanochka08 3 августа 2014 19:49

Да, надо было и отдохнуть;-))) А то почти каждый день что-то печешь) А у нас вот в подьезде так пахнет выпечкой- что аж самой захотелось что-то приготовить))) Но жара убивает)))

irsenas 3 августа 2014 21:44

отлично!

eastflower 3 августа 2014 22:14

Спасибо!

sovenok_ksu 4 августа 2014 01:43

Леночка, очень вкусно выглядит! Нектарины прям солнечные :). Да, очень жарко! Но я сегодня тоже пекла, с помидорами :))). Вчера поленилась (зубы полечила, ага), а сегодня руки уже зачесались :)). Но на кухне с духовкой, конечно, кошмарный кошмар! %)

eastflower 4 августа 2014 01:46

Ксюшенька, спасибо! У меня на выходных еще едоков не было :))

sovenok_ksu 4 августа 2014 02:18

Сейчас появились ;)? Значит, и стимул для готовки появился :))). Все равно жарко, полениться тоже надо, я считаю :).

vsetajnoejavnoe 4 августа 2014 08:52

сохранила, должно быть очень вкусное сочетание.

eastflower 4 августа 2014 09:01

Да, вкусно и быстро.

sunpolina 4 августа 2014 09:04

Какая прелесть :)

eastflower 4 августа 2014 09:05

Полиночка, спасибо!

manyasha_p 4 августа 2014 13:36

С творожным тесто вкуснее в два раза, уверена.

eastflower 4 августа 2014 14:04

Мариночка, спасибо! Вкусно, правда, я больше люблю галеты с разными видами муки и растительным маслом.

mrs_home 4 августа 2014 14:42

Очень красивые галеты))

eastflower 4 августа 2014 14:48

Анют, спасибо! Захотелось к чаю быстренько что-нибудь :))

rimmoula 5 августа 2014 23:32

спасибо! очень вкусно получилось!

eastflower 5 августа 2014 23:35

Я очень рада, что вам понравилось. Спасибо за доверие, мне очень приятно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast