Галета с абрикосами (2 июля 2017)

Что может быть проще и вкуснее выпеки с сезонными фруктами и ягодами.

Тесто получается очень вкусным. Вид муки можете варьировать по своему усмотрению. Начинку тоже можно делать любую.



Для теста (хватает на 2 средние галеты):

110 г холодного сливочного масла

200 г цельнозерновой муки

70 г сахара

1 яйцо

Для начинки:

абрикосы

2-3 ст.л. кукурузного крахмала (смотрите на сочность абрикосов)

2-3 ст.л. сахара (можно регулировать по вкусу и в зависимости от сладости абрикосов)

розмарин

Приготовление:

Тесто. Масло перетереть с мукой и сахаром в крошу. Добавить 1 яйцо, замесить тесто.

Начинка. Абрикосы помыть, отделить от косточек, просушить. Можно перемешать с сахаром и крахмалом и так укладывать на тесто, а можно на дно посыпать хорошо крахмалом, уложить абрикосы, сверху посыпать сахаром и розмарином (способ выбирайте сами - когда ягоды сочные, лучше перемешать их с крахмалом, тогда будет меньше жидкости)

Тесто разделить на 2 части, каждую часть раскатать в круг, выложить начинку, не доходя до краев на 5-6см. Края загнуть, немного защипать, чтобы не разошлись.

Выпекать в разогретой до 170С-175С 25-30 минут до румяного состояния.

Дать остыть, потом нарезать.

Приятного чаепития!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

