Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Галета с клубникой и абрикосами

15 июля 2014 18:22 · https://open-cook.ru/recipes/galeta-s-klubnikoj-i-abrikosami



Еще один вариант галеты, но не обещаю, что последний. Абрикосы придают клубнике интересный вкус, их можно заменить персиками. Вообще сочетание клубники и абрикосов очень интересное, а какой запах наполняет кухню…ммм…

На 2 галеты:

- 285 гр муки
- 1 ч.л. сахара
- 1/4 ч.л. соли
- 170 гр несоленого сливочного масла холодного

- 1/2 стакана холодной воды со льдом (пара кубиков льда нужна для того, чтобы вода была как можно холоднее и не нагревалась)

Для начинки:

- 400 гр клубники
- 4-6 абрикосов (2-3 небольших персика)
- 3 ст.л. муки
- 1 стакан сахара
- 2 ч.л. сливочного масла для смазывания
- сахарная пудра или сахар для посыпания

Для теста смешать муку с сахаром и солью. Холодное масло обмакнуть в муке и натереть на крупной терке. Растереть муку с маслом в мелкую крошку.



По частям добавить ледяную воду, замесить тесто, но не сильно, нужно только, чтобы оно собралось в шар. Завернуть в пленку и убрать на полчаса в холодильник.



Для начинки порезать клубнику небольшими кусочками, а абрикосы небольшими дольками. Сложить в миску, положить сахар и муку, все перемешать и дать постоять минут 5-10.

Тесто разделить на две части, одну вернуть в холодильник, а вторую раскатать в круг, но не слишком тонко, где-то в 0,5 см. Можно раскатать на столе и перенести на противень или раскатать на пергаменте.



Выложить на тесто половину начинки, оставив свободным край в пару-тройку сантиметров.



Завернуть края в центр. Растопить сливочное масло и смазать им края галеты. Посыпать сахарной пудрой или сахаром, тогда у галеты появится вкусная и хрустящая корочка. Отправить галету в духовку, разогретую до 200 градусов, минут на 30-40-45 до румяной корочки.



Когда тесто подрумянится, вынуть галету из духовку и дать ей немного остыть. Следом сделать и отправить выпекаться вторую галету.



Не стоит беспокоится, что ягодный сок вытечет. Чтобы этого не случилось, в начинку добавляется мука, в итоге получается желеобразная масса, не знаю как правильно это состояние обозвать. Нужно дать галете немного остыть, спокойно разрезать и кушать, ничего не вытекает, по крайней мере, не должно.

О, до чего же вкусная галета получается! Ею приятно угостить любимую семью и дорогих друзей :)



Такая летняя, яркая выпечка, с насыщенным вкусом и ароматом клубники и абрикосов, с хрустящей корочкой теста, похожего на слоеное. Летнее наслаждение!



Приятного аппетита!