

## Галета со сливами

Автор: Мухаббат

25.08.2014 20:37 - Обновлено 26.08.2014 06:48

---



***Преимущество этой галеты в том, что она постная. Тесто очень податливое, эластичное, отлично держит форму, и сок от вкуснейшей начинки не вытекает. В итоге получается слоистая, слегка хрустящая и очень сочная выпечка. Рекомендую!***



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

□

**2 - 2,5 ст. муки**

## Галета со сливами

Автор: Мухаббат

25.08.2014 20:37 - Обновлено 26.08.2014 06:48

---

**1 ч.л. разрыхлителя**

**0,5 ст. растительного масла**

**0,5 ст. горячей воды**

**щепотка соли**

**2-3 ст.л. сахара для посыпки**

**6-8 слив**



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

□

Горячую воду смешать с растительным маслом и солью. Добавить просеянную с разрыхлителем муку и замесить тесто. Завернуть тесто в пленку и положить в холодильник на 20-30 минут. Вынуть тесто из холодильника и раскатать тонким

## Галета со сливами

Автор: Мухаббат

25.08.2014 20:37 - Обновлено 26.08.2014 06:48

---

**пластом. Выложить пласт теста на противень, застланный пекарской бумагой.**

□

**Сливу вымыть, вынуть косточки и нарезать продольными дольками. Выложить нарезанную сливу «веером» на тесто, оставляя края свободными. Края теста загнуть вверх, делая характерные складочки (серединка должна быть открытой!). Смочить края галеты водой и посыпать верх сахаром.**

□

**Выпекать в предварительно разогретой до 200\*С духовке в течение 45-50 минут.**

□

**Вынуть готовую галету и остудить.**



{jcomments on}

## Галета со сливами

Автор: Мухаббат

25.08.2014 20:37 - Обновлено 26.08.2014 06:48

---