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 хрусткая и очень сочная выпечка. Рекомендую!



ИНГРЕДИЕНТЫ:

2 - 2,5 ст. муки

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

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 наверх, 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}