

Галета с фруктами и ягодами

Галета один из самых распространенных летних пирогов. Благодаря простоте приготовления этот пирог можно приготовить на завтрак, полдник или ужин. Приготовление такого пирога займет всего 30-40 минут. 20 минут из которых, это выпечка.



Для приготовления нам понадобится

Для теста

- 200 г. смеси безбелковой МакМастер
- 120 г. (подмерзшего) сливочного масла
- 1 ст.л. сахара
- щепотка соли
- 4 ст.л. ледяной воды (при необходимости количество воды можно увеличить)

Для начинки

- 400 г. ягод. Мы брали смородину, но можно взять клубнику, малину, чернику, сливу, вишню. В общем, кому что нравится
- 3 яблока. Можно и совсем не добавлять, а можно заменить грушей, персиком, абрикосом
- 2 ст.л крахмала. Если нет крахмала, то можно использовать безбелковую смесь МакМастер
- 100г сахара

Приготовление теста

Смешиваем смесь, сахар и соль.

Сливочное масло мелко рубим.

Объединяем рубленое масло со смесью, добавляем воду, замешиваем тесто и оставляем на 5 минут.

Готовим начинку

Режем яблоки. Нарезанные яблоки смешиваем с ягодами, сахаром и крахмалом.

Формуем галету

Тесто раскатываем скалкой. Чтобы тесто удобнее раскатывалось, берем бумагу для выпекания в размер с противнем и обильно смазываем маслом. В центр бумаги выкладываем тесто. Скалку обильно смазываем маслом и раскатываем тесто по бумаге. В середину теста выкладываем начинку. Закрываем начинку тестом по бокам. Сформованную галету на бумаге для выпекания переносим на противень.

Выпекаем

Противень с галетой помещаем в предварительно разогретую духовку до температуры 180 С. Выпекаем в течение 20-25 минут.

Остывшую галету можно подавать к столу!