Galette rústico de duraznos

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 50min
Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/galette-rustico-de-duraznos

Preparación

Combine la harina, la sal y el azúcar en un tazón. Añadir la manteca en cubos fría y mezclar con pala hasta formar una masa grumosa. Poco a poco agregue agua fría y mezclar hasta que la masa se una. Envuelva la masa en papel film y refrigerar por lo menos 15 minutos. Mientras se enfría, lave y rebane los duraznos (puede pelarlos o no, como desee). Espolvorear la canela y el azúcar de manera uniforme sobre los duraznos, dejar de lado. Estirar la masa en un rectángulo, alrededor de 15x9. Cepille con la mitad de la manteca derretida, luego forme una capa con los duraznos. Dejar espacio a lo largo de los bordes para doblar la masa. Cepillar los bordes, después de ser doblados, con la manteca restante. Espolvorear con la cucharada de azúcar final. Hornear a 220ºC durante 15 minutos, reducir la temperatura a 190ºC y hornear durante unos 35 minutos. Retirar y enfriar ligeramente. Queda delicioso con crema batida o helado! Disfrute!

Ingredientes

- Para la corteza: 2 taza/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharada/s Azúcar
- 3/4 taza/s Manteca cortada en cubitos
- 1/3 taza/s Agua
- Para el relleno: 5 Duraznos medianos
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Canela en polvo
- 2 cucharada/s Manteca derretida
- 1 cucharada/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa