

Fügés - mandulás galette

1	60	1
Nehézség	Perc	tepsi

Allergének:



Hozzávalók

- 20 dkg liszt
- 10 dkg vaj
- 2 ek. porcukor
- 2 ek. hideg víz
- 1 ek. tejföl
- 1 csipet só
- 6 db füge
- 1 marék szeletelt mandula
- 1 db tojás
- barna cukor



1. Az átszitált lisztet, a porcukorral, a sóval alaposan elkeverjük és a vajjal összemorzsoljuk, majd hozzá adjuk a vizet és a tejfölt és gyors mozdulattal összegyúrjuk. 30 percre tegyük hűtőbe! Hagyjuk, hogy a vaj a tésztában kicsit megdermedjen, így könnyebb lesz majd nyújtani.
2. Egy tepsibe tegyünk sütőpapírt, a pihentetés után nyújtsuk ki a tésztát kör formára, majd helyezzük rá a tepsire. A tésztára szórjuk rá rétegesen a felszeletelt fügét úgy, hogy a szélétől 4-5 cm hagyjunk el! Szórjuk rá a szeletelt mandulát is!
3. Végül hajtsuk be a tészta oldalát, kenjük meg a felvert tojással hintsük meg egy kis barna cukorral, majd tegyük 180 fokos, előmelegített sütőbe 20-25 percre.



Google Play



App Store

