

Mini galettes saladas de verduras al horno

COOKING
LOVERS TESA



Consejo del chef

Sirve estas galettes calientes con unas hojas de albahaca fresca.

Raciones para 4

150 gr Harina de trigo

60 gr Mantequilla vegetal

50 gr Agua

1 Cucharadita de sal

Salsa de tomate

Queso vegano

Calabacín

Tomate

Aceitunas negras

Sal y pimienta

Orégano

Romero

Ajo en polvo

Aceite de oliva

Albahaca fresca

- 1 Colocamos la harina en un bol junto con la margarina.
- 2 Amasamos hasta conseguir una textura firme y moldeable.
- 3 A continuación añadimos el agua y la sal y seguimos amasando con movimientos suaves hasta integrar.
- 4 Hacemos una bola, la introducimos en un cuenco y dejamos reposar 1 hora en la nevera.
- 5 Pasado este tiempo precalentamos el horno a 200o.
- 6 Colocamos la masa en una superficie enharinada y con un rodillo la estiramos lo más fina posible.
- 7 Cortamos en círculos de unos 10 cm de diámetro para hacer galettes individuales.
- 8 Las colocamos en la bandeja de horno forrada con papel vegetal.
- 9 Perforamos la base con un tenedor en diferentes zonas.
- 10 Colocamos un poco de salsa de tomate, queso vegano, rodajas de calabacín, tomate y aceitunas.
- 11 Regamos con un chorrito de aceite de oliva, salpimentamos al gusto y aderezamos con las especias.
- 12 Horneamos durante 30 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-galettes-verduras-horno/>

COOKING
LOVERS 