Gallete de ciruelas



Consejo del chef

También se puede consumir caliente acompañada de helado de vainilla.

Raciones para 4

- ❏ 150 g
  Mantequilla sin sal fría
- ❏ 250 g
  Harina
- ❏ 2 cucharadas
  Azúcar
- ❏ 1 cucharadita
  Vainilla
- ❏ 5 cucharadas
  Agua fría
- ❏ 1 pizca
  Sal
- ❏ 1
  Huevo
- ❏
  Ciruelas
- ❏ 3 cucharadas
  Azúcar
- ❏ 1 cucharada
  Maizena
- ❏ 3-4 cucharadas
  Harina de almendra

1. Para hacer la masa mezcla en un bol la harina, el azúcar y la sal. Luego añade la mantequilla fría cortada en dados y con la mano mezcla hasta conseguir desmenuzarla y que quede con un aspecto terroso.
2. Luego, integra la vainilla y el agua fría y amasa hasta combinar todos los ingredientes.
3. Envuelve la masa en film transparente y refrigera al menos media hora.
4. Precalienta el horno a 200º. Mientras tanto, con ayuda de dos papeles vegetales enharinados, estira la masa con un rodillo.
5. Reparte por el centro de la masa la cucharada de maizena y encima la harina de almendra.
6. Coloca las ciruelas partidas por la mitad, sin hueso, y cierra la masa alrededor de ellas.
7. Pinta la masa con el huevo batido y espolvorea las ciruelas con el azúcar.
8. Hornea la Gallete de Ciruelas unos 20-25 minutos o hasta que esté dorada.
9. Deja que se enfríe sobre una rejilla.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gallete-de-ciruelas/