



GALETTE Z BORÓWKAMI (THERMOMIX® TM6, TM5, TM31)

⏱ 15 min. ⌚ 1 godz. 25 min. 🍴 Średni 🍴 8 kawałków 📏 na 1 kawałek: Wartość kaloryczna 2136.3 kJ, Wartość kaloryczna 510.3 kcal, Białko 7.6 g, Węglowodany 58.8 g, Tłuszcz 28.8 g, Tłuszcze nasycone 17.4 g, Błonnik 3.1 g, Sód 12.9 mg

SKŁADNIKI

Ciasto

70 g cukru
350-400 g mąki pszennej
200 g masła, miękkiego,
pokrojonego na kawałki
3 żółtka

Nadzienie z borówek

1 żółtko
1 łyżka śmietany, 36% tłuszczu
30 g masła, miękkiego, pokrojonego
na kawałki
20 g cukru trzcinowego, plus
dodatkowa ilość do posypania
500 g borówek amerykańskich
mąka pszenna, do oprószenia blatu

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

folia spożywcza, miska, blacha i
papier do pieczenia, wałek do ciasta

Przygotowanie

Ciasto

1. Do czystego i suchego naczynia miksującego wsypać cukier, zmielić **10 s/obr.**
10. Cukier puder zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego.
2. Dodać mąkę, masło i żółtka, wyrobić **Ciasto** 🍴/1 min 30 s (TM5: 1 min 30 s/🍴, TM31: 1 min 30 s/🍴/🍴). Ciasto przełożyć na blat, uformować z niego kulę, zawinąć w folię spożywczą i odstawić do lodówki na 30 min.

Nadzienie z borówek

3. W misce umieścić żółtko, dodać śmietanę, roztrzepać widelcem, odstawić.
4. Do naczynia miksującego włożyć masło, dodać cukier, podgrzewać **2 min/50°C/obr. 1**.
5. Dodać borówki, wymieszać **20 s/🍴/obr. 2**.
6. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, odstawić.
7. Na oprószonym mąką blacie rozwałkować ciasto na grubość ok. 5 mm, ostrożnie przełożyć na przygotowaną wcześniej blachę. Nadzienie z borówek ułożyć na cieście, pozostawiając wolne brzegi o szerokości 3-4 cm, następnie brzegi zawinąć do wewnątrz tak, aby zachodziły na borówki. Brzegi ciasta posmarować żółtkiem ze śmietaną, wierzch posypać cukrem trzcinowym.
8. Piec ok. 40 min (180°C) lub do czasu, aż brzegi się zrumienią.
9. Galette z borówkami podawać po ostudzeniu jako deser.

WSKAZÓWKA

- Do ciasta typu "galette" możemy wykorzystać dowolne owoce sezonowe np.: wiśnie, czereśnie, truskawki. Galette z borówkami można podawać z dodatkiem lodów waniliowych.
- Galette to ciasto przypominające płaską tartę o nieregularnych, zawiniętych brzegach. Przygotowuje się ją w wersji słodkiej i wytrawnej. Jest to bardzo popularne danie kuchni francuskiej.

