

Bezlepková galetka s marhuľami

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Všetky suroviny na cesto (200 g bezlepkovej múky, 100 g studeného masla (alebo rastlinného tuku), 5 PL vody, 1 PL práškového cukru, štipka soli), spracujeme do kompaktného hladkého cesta. Zabalíme ho do potravinárskej fólie a necháme odpočinúť v chladničke asi hodinu (kludne aj dlhšie).

Medzitým si pripravíme posýpku a ovocie. Marhule (10-12 ks čerstvých marhúl) umyjeme, osušíme, prekrájame na polovice a odkôstkujeme.

Na posýpku - mrveničku - zmiešame v miske múku (3 PL), práškový cukor (2 PL) a škoricu (1ČL) a potom pridáme olej (2PL). Lyžicou alebo aj ručne vypracujeme mrveničku.

Odpočnuté cesto vyberieme z chladničky, zľahka pomúčime papier na pečenie a cesto na ňom rozvalkáme do väčšieho kruhu (asi s priemerom 30 cm). Polovičky marhúl poukladáme do stredu kruhu tak, aby ostalo asi 5 cm po okrajoch.

Na marhule namrvíme posýpku a potom pozakladáme okraje cesta na marhule tak, aby sme vytvorili typický galetkový tvar. Okraje cesta potrieme roztopeným maslom, posypeme hnedým cukrom a dáme piecť do rozpálenej rúry na 180 stupňov asi na 45-50 minút.

Necháme vychladnúť, potom krájame a servírujeme. Bezlepková galetka sa dá pripraviť aj s iným ovocím, napr. čerešňami, broskyňami a pod.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka PROMIX®-PK špeciál 1000 g** - 240 g
- **Marhule** - 100 g
- **Pitná voda nesýtená** - 50 g
- **Cukor múčka** - 36 g
- **Olej slnečnicový** - 24 g
- **Maslo** - 100 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

