



Tarta galette de manzanas y peras

8 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

bandeja del horno
Papel de horno
Cuencos
Cuchara de madera

Para la Galette:

1 Masa quebrada (pasta brisa) redonda
3 manzanas
3 peras
70 g azucar moreno
1 cucharadita de almidón de maíz
1 vaina de Vainilla de Madagascar Dr.Oetker
20 g mantequilla sin sal fría, cortada en cubitos
1 huevo batido
10 g Almendras en láminas Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Lavar bien las peras y manzanas y descorazonar. Si preferimos se pueden pelar al momento de cortarlas, pero también quedan muy bien con la piel.
- 2 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.

Preparar el relleno:

- 3 Mientras la masa está en la nevera, cortar las peras y manzanas en láminas finas.
- 4 Colocar en un cuenco grande el azúcar, las semillas de la vaina de vainilla y el almidón de maíz.
- 5 Agregar a esta mezcla las frutas cortadas y mezclar un poco con una cuchara de madera.

Para montar la Galette:





- 6 Retirar la masa quebrada de la nevera y colocarla con el papel sobre la bandeja para horno.
- 7 Acomodar las láminas de fruta de la manera que más nos guste sobre la masa, dejando unos 4 cm de borde.
- 8 Plegar los bordes hacia adentro para cerrar la galette, colocar los cubitos de mantequilla y las almendras en láminas por encima.
- 9 Pincelar con huevo batido y hornear durante 35' hasta que esté dorada.
- 10 Servir tibia con [caramelo salado](#) por encima.

Tip from the Test Kitchen

- ¡No tires la vaina de vainilla una vez utilizada!
Métela en una botella con alcohol blanco (vodka) para hacer extracto de vainilla natural, o tritúrala y añádela al azúcar para conseguir azúcar vainillado.

