

GALETTE DE FRESAS CON HOJALDRE

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción: 20 minutos

Salen 8 pedazos

Ingredientes:

- 1 rollo de masa hojaldre, descongelado
- 3 tazas de fresas en rodajas, **ver notas**
- 2 cucharadas de miel, **ver nota**
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
- 1 1/2 cucharada de maicena
- 1 huevo batido con 1 cucharada de agua
- Azúcar granulada para espolvorear (opcional)



Instrucciones:

1. Precalentar el horno a 425 F (220 C), cubrir una bandeja para hornear con papel pergamino.
2. Desenrollar la masa de hojaldre, estirla bien, luego cortar 1/4 de la masa para dejar un rectángulo, de 10 x 12 pulgadas aproximadamente, luego transferir la masa a la bandeja para hornear preparada.
3. En un recipiente mediano, agregar las fresas, el azúcar, la ralladura de limón, el jugo de limón y la maicena, mezclar bien.
4. Transferir la mezcla de fresas al centro de la masa, dejando un borde de 2 pulgadas alrededor de los bordes, doblar los bordes de la masa hacia arriba para que se superpongan y presionar ligeramente.
5. Cepillar la parte superior de la galette con huevo batido y luego espolvorear con azúcar (opcional).
6. Hornear la galette hasta que la masa esté dorada y el relleno burbujee, alrededor de 20 minutos. Retirar la galette del horno y dejarla enfriar por completo antes de cortarla y servirla. Luego servir con helado, crema batida o yogurt de vainilla, disfrutar y ser feliz.

Notas:

*Puedes utilizar una combinación de frutos rojos: fresas, arándanos y frambuesas, también puedes hacer esta receta con melocotones, manzanas o peras.

*La cantidad de miel dependerá de qué tan dulce sea la fruta que estés usando. La miel la puedes sustituir por el endulzante de tu preferencia.

*Las frutas más jugosas también requerirán maicena adicional para garantizar que el relleno de la fruta sea una mermelada en lugar de líquido.

*Si te sobra algo, guardarlo en un recipiente bien cerrado y luego recalentar en el horno a 400 F (200 C) por unos 5 minutos y listo.