queijaria
BelaFazenda

✦ BOAS FESTAS ✦

KIT PROSA

Galette rústica de maçã com Pampa e Sinueiro

No kit: Sinueiro Jovem · Benzinho · Pampa



INGREDIENTES · 8 PORÇÕES

- 1¼ xíc. de farinha de trigo
- 2 col. (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 100 g de manteiga gelada em cubinhos
- 1 ovo
- 80 g de Pampa em cubinhos
- 80 g de Sinueiro Jovem em cubinhos
- 3 maçãs Fuji com casca
- 2 col. (sopa) de demerara
- Canela e noz-moscada
- 25 g de manteiga derretida
- 1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

1. Massa: misture a farinha, o açúcar e o sal. Junte a manteiga e 50 g de cada queijo, tudo em cubinhos, e esfarele com os dedos. Junte o ovo e forme um disco, sem sovar. Geladeira por 1 hora.
2. Forno a 180 °C. Corte as maçãs em rodelas finas e misture com o demerara, as especiarias e a manteiga derretida.
3. Abra a massa num disco de 30 cm. Espalhe os 30 g restantes de cada queijo e arrume as maçãs, deixando 5 cm de borda.
4. Dobre as bordas, pincele com o ovo batido e polvilhe demerara.
5. Asse por cerca de 40 minutos, até dourar. Deixe esfriar antes de servir.

Para a tábua: sirva o Benzinho junto com a galette.