

מתחם טחנת הקמח



גאלט תפוחים טבעוני עם קרם שקדים/ דניאל וגנר

1 גאלט

חומרים:

לבצק:

220 גרם קמח קונדיטוריה T45 "קמח הארץ"

60 גרם אבקת סוכר

קורט מלח

110 גרם חמאה טבעונית קרה חתוכה לקוביות

50 גרם רסק תפוחים

לקרם שקדים:

100 גרם קמח שקדים

100 גרם חמאה טבעונית רכה

100 גרם אבקת סוכר

20 גרם קורנפלור

גרידת לימון

2 תפוחים חתוכים למניפות

לקישוט: שקדים פרוסים

להברשה: כף סילאן מעורבב עם 2 כפות מים

הוראות הכנה:

- לבצק: במיקסר עם וו גיטרה/מעבד מזון מאחדים קמח, אבקת סוכר, מלח וחמאה עד לקבלת תערובת פירורית.
- מוסיפים רסק תפוחים ומערבבים רק עד לקבלת בצק אחיד. מעבירים להתייצבות של כחצי שעה במקרר.
- לקרם שקדים: מערבבים קמח שקדים, אבקת סוכר, חמאה רכה, מלח ווניל עד לקבלת תערובת אחידה.
- חותכים תפוחים למניפות.
- מרדדים את הבצק לעובי של כ-3 מ"מ ומורחים את קרם השקדים באמצע (משאירים שוליים)
- מסדרים את התפוחים, מקפלים את קצוות הבצק כלפי פנים על המלית, מברישים בסילאן מעורבב עם מעט מים ומפזרים שקדים פרוסים.
- אופים על 160 מעלות למשך כ-25 דקות עד להזהבה של הבצק.

בתיאבון!