



Galette de ciruelas

Categoría: Postre, Frutas

Las nuevas Frutas en almíbar de La Costeña® te ayudarán a preparar postres fantásticos. Como muestra, este exquisito galette con Ciruelas en almíbar.



Preparación
60 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 500 g de masa hojaldre
- 1 lata de Ciruela pasa en jugo de pera La Costeña®
- 1 barra de queso crema
- 2 cdas de almendra fileteada
- 1/2 cdta de canela en polvo
- 50 g de huevo batido



Preparación

1. Estirar la masa en una charola, untar el queso crema al centro y colocar las ciruelas pasa La Costeña® drenadas por encima, espolvorear almendra y canela en polvo. Cerrar la masa para dejar el centro abierto.
2. Barnizar la masa con huevo batido.
3. Hornear a 180°C por 40 min aprox. Cortar y servir.