

# Galette på smördeg med sommarfrukter!



Läs mer och hitta recept  
på [www.hebe.se](http://www.hebe.se) eller  
scanna in QR-koden.



# Galette på smördeg med sommarfrukter!

8 port.

## Ingredienser:

1 pkt smördeg, kyld

## Fyllning

6-8 st stenfrukter, mogna,  
tex. aprikos, persika eller  
nektarin

4 msk råsocker

1 tsk vaniljsocker

2 msk smör

1,25 dl mandlar, malda

## Topping

aprikosmarmelad, blandat  
med lite vatten

florsocker att pudra över  
bigarråer

blåbär, färska

björnbär, färska

citronmeliss eller mynta

## Gör så här:

Dela persikorna, ta ut kärnorna och skiva frukten. Rulla ut den kylda smördegen (med bakpappret) på en plåt.

Blanda mandel, smör och vaniljsocker och bred ut blandningen i mitten av smördegspattan. Lägg fruktskivorna ovanpå och strö över socker.

Vik upp och knip ihop kanterna på smördegen och forma till en rund paj. Grädda i 200 grader ca 15 minuter eller tills degen är gyllenbrun och luftig.

Pensla med aprikosmarmelad som rörts ut med lite vatten. Toppa med bär och bigarråer och dekorera med citronmeliss eller mynta. Pudra lite florsocker över. Servera med vispgräddde eller glass.