

Galette med persika nektarin och blåbär

8 portioner 90 minuter

Ingredienser

150g smör
3dl vetemjöl
2msk florsocker
1 nypa salt

25g smör
50g blåbär
200g nektarin
200g persika

1 ägg
1msk pärlsocker

Gör såhär

Sätt ugnen på 200 grader.

Blanda ihop mjöl, florsocker och salt tillsammans med smöret i en matberedare.

Kavla ut degen, runt, på ett bakplåtspapper. Skiva nekatrinerna och persikorna och lägg de på den utkavlade degen, men spara cirka 3cm av degen runt om, tom. Lägg på blåbär och klicka ut smöret över frukten.

Vik in de tomma kanterna över frukten och pensla med ett uppvispar ägg. Strö på pärlsocker.

Grädda mitt i ugnen i cirka 25-30 minuter. Servera med vaniljglass.

