



ovomaltine

GALETTA ALL'OVOMALTINE



PREPARAZIONE GALETTA ALL'OVOMALTINE

INGREDIENTI

280 g	di farina semi integrale
1 cucchiaio	di zucchero grezzo
1 cucchiaino	di sale
100 g	di burro freddo a pezzetti
1 dl	di acqua freddissima
3-4 cucchiai	di Ovo Crunchy Cream
500 g	di fragole lavate e tagliate a fette
1 uovo	sbattuto
un pizzico	di zucchero

PREPARAZIONE

1. Creare l'impasto mescolando insieme farina, sale e zucchero grezzo. Aggiungere il burro impastando rapidamente.
2. Unire velocemente l'acqua freddissima formando un impasto morbido, ma senza lavorarlo, coprire e riporre in frigo per circa 30 minuti.
3. Stendere l'impasto su della carta da forno fino a ottenere un diametro di circa 30 cm. Trasferire l'impasto con la carta da forno su una teglia da forno.
4. Spalmare sull'impasto l'Ovo Crunchy Cream, lasciando 4 cm di bordo libero.
5. Distribuire le fragole a fette sulla Crunchy Cream e richiudere il bordo.
6. Spennellare la galetta all'Ovomaltine con l'uovo e cospargere con un pizzico di zucchero.
7. Cuocere nel ripiano inferiore del forno, preriscaldato a 180°C, per circa 45 minuti.
8. Togliere la galetta all'Ovomaltine dal forno, lasciar raffreddare e servire a piacere con panna montata o gelato.

Consiglio: sostituire le fragole con frutta di stagione.