

# Galette rustica di pesche noci e pistacchi

## Ingredienti

### Per pasta

100 gr di burro tagliato in pezzi di 2 cm  
50gr di zucchero + 1 Cucchiaino per glassatura  
100gr farina bianca  
50gr farina integrale o ai 4 cereali  
80gr latte freddo +2 cucchiaini per glassatura  
1 tuorlo  
sale

### Per ripieno

40 gr pistacchi sgusciati non salati  
succo di ½ limone  
1 Cucchiaino di miele  
600 gr di pesche noci o di frutta a scelta tagliate a fette di 1cm

## Preparazione

Mettere nel boccale burro, zucchero , le 2 farine, un pizzico di sale, tuorlo, latte e impastare 25sec/vel 5 se necessario ripetere.

Formare una palla, coprire e mettere nel frigo per 1 ora, lavare boccale.

Tritare i pistacchi 3sec/vel 6, trasferire in un contenitore 1 cucchiaino di pistacchi tritati.

Tritare i pistacchi restanti 2-3 sec/vel 6 trasferirli in insalatiera.

Mettere nel boccale succo limone e miele cuocere 1 min/37°C/vel 6

Aggiungere le pesche mischiare 10 sec/antiorario/rimestare. Versare il tutto nella insalatiera e lasciar riposare 30 min.

Riscaldare il forno a 180 °C. Riprendere l'impasto. Con l'aiuto del mattarello, stendere un disco (Ø 28 cm) sul banco di lavoro infarinato e sistemarlo sulla placca preparata. Distribuire la frutta macerata al centro del disco, lasciando un bordo di 5 cm. Ripiegare i bordi dell'impasto sul ripieno.

Mettere nel boccale 2 cucchiaini di latte e 1 di zucchero mischiare 5 sec/vel 6 , spennellarle il bordo della galette con un pennello.

Cuocere per 35 min, lasciare intiepidire e cospargere con i pistacchi tritati.