

Galette é uma torta rústica! Não precisamos de qualquer tipo de molde/forma para prepará-la. Basta usarmos a criatividade. Gosto de tortas redondas, mas neste caso você pode fazer quadrada ou retangular! Você decide...

A massa é quebradiça mesmo. Mas quando assa, ela pega consistência por conta da tapioca.

Para rechear a nossa torta rústica, escolhi usar o [Queijo Minas Padrão LACFREE da Verde Campo®](#) que tem redução de 31% de calorias se comparado com o tradicional, possui alta digestibilidade, é sem glúten, feito com leite certificado e LACFREE.



Vamos à receita?

VERDE CAMPO APRESENTA: GALETTE DE QUEIJO E TOMATE

Autor: Nathália Araujo

Categoria: Refeições Rápidas

Ingredientes

- 1 xícara de farinha de aveia
- 1 xícara de farinha de coco
- 5 csopa de tapioca
- ½ ccafé de cúrcuma
- 1 csopa de sementes de chia
- 1 ccafé de sal rosa
- 4 csopa ml de azeite de oliva
- 150ml de água ou qb para dar o ponto da massa
- 5 csopa de extrato de tomate
- 100g de queijo minas ralado LACFREE Verde Campo
- 2 tomates pequenos em rodela
- Orégano a gosto
- 1 gema para pincelar

Como faz?

1. Em um recipiente, misture os secos da massa. Adicione o azeite e água aos poucos até dar o ponto da massa. O ponto é levemente pegajosa.
2. Sobre um tapete de silicone ou papel manteiga (untados) abra a massa em formato redondo. Usar um saco plástico ajuda muito nesta etapa.
3. Recheie no centro: comece com extrato de tomate, queijo minas, tomate em rodela e orégano.
4. Cuidadosamente e com a ajuda de uma faca, dobre a borda da massa para dentro. A massa é quebradiça mesmo, lembre-se que a massa não contém farinha de trigo e, portanto, não é tão maleável e flexível.
5. Pincele 1 gema na borda da galette.
6. Leve ao forno médio por 30 minutos ou até dourar.
7. Após retirar do forno, aguarde uns 5 minutos para servir, neste caso a massa ficará mais consistente.

Gostou da receita? Compartilhe esta maravilha!

#cozinhafitefat

[Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe](#)



Atenção: Todas as imagens dos posts são o resultado de um trabalho rotineiro e muito importante para mim. Evite copiar as figuras para usar em seu blog ou site. Caso contrário, peço que use referência.