

Francuske galette



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- prstohvat soli
- 10 g šecera
- 170 g HLADNOG margarina
- 2 kašike hladne vode

Za nadev:

- 200 g voća
- 40 g šecera
- džem

Za premazivanje:

- 1 jaje
- šećer

Priprema

Pomešajte sastojke kao što su navedeni i umesite testo. Jako je bitno da margarin bude hladan, da bi se dobila potrebna tekstura testa. Stavite testo u frižider 30 minuta ili preko noći.

Izvadite testo iz frižidera i istanjite, ali ne previše. Zatim napravite veće krugove i dodati iseckano voće i/ili džem ili šta god vi želite.

Ne trebate skroz zatvoriti nadev, samo malo stisnite ivice.

Zatim ih stavite u pleh obložen kuvarskim papirom i premažite ih jajetom i posipajte ih šećerom da bi se dobila lepa hrskava korica. Peci na 200 C, oko 15 minuta.

Savet

Ukoliko želite slanu vrstu galetta možete samo izbaciti šećer. Ukoliko vam je testo previše mrviasto i ne možete ga spojiti dodajte još hladne vode.