Galeta sa jagodama



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **par kašika**hladne vode
- **100 g**putera
- **3 kašike**šecera
- **300 g**jagoda
- **1 pakovanje**vanil šecera
- **po želji**šecera u prahu

Priprema

U dublju ciniju staviti brašno i so, pa dodati kockice putera (ne sme biti omekšao, vec tek izvaen iz frižidera). Prstima lagano spajati puter sa brašnom dok se ne dobije grudvicasta smesa. Na kraju dodavati vodu, postepeno dok se ne formira lopta od testa. Uviti testo u providnu foliju i staviti u frižider na pola sata da odstoji.

Izvaditi testo iz frižidera, i razvuci ga oklagijom na pobrašnjenoj podlozi. Kad ste napravili krug od testa u sredinu stavljati iseckane jagode, u dva-tri sloja, ali ostavite prostora sa strane da biste mogli da savijete galetu na kraju. Od gore posuti voce sa tri kašike šecera.

Zatim umutiti jaje i premazati testo galete pa peci u predhodno zagrejanoj rerni na 200C oko pola sata, tj. dok ne dobije lepu rumenu koricu.Nakon pecenja ostaviti galetu sa strane da se dobro ohladi, pa tek onda možete uživati. Prijatno!

Savet

Umesto jagoda možete koristiti bilo koje voe u sezoni.