

Voćne galete iz Bretanje

Za 6 osoba

Testo

150 g brašna
2 kašike šećera u prahu
prstohvat soli
110 g margarina
2 kašike vode
1 jaje

Fil

4 jabuke srednje veličine
sok jedne pomorandže
50 g šećera
 $\frac{1}{2}$ kašičice cimeta
50 g margarina
50 g marmelade od šipka

Prilog

sladoled po želji

Način pripreme

1. U posudu za mešanje sipati sve suve sastojke. Margarin iseći sitno i dodati u posudu. Rukama sve dobro promešati da se dobije rastresita smesa. Dodati vodu i mesiti dok testo ne bude kompaktno. Umotati testo u providnu foliju i ostaviti u frižider da se ohladi.
2. Jabuke oljuštiti i iseći na tanke listiće. Staviti ih u posudu odgovarajuće veličine i preliti sokom od ceđene pomorandže. Lagano promešati. Dodati šećer i cimet. Promešati.
3. U šerpu odgovarajuće veličine otopiti margarin, pa dodati začinjene jabuke. Jabuke dinstati da samo malo omekšaju, skloniti sa vatre.
4. Izvaditi testo iz frižidera, istanjiti ga debljine oko 3-4 mm. Krajeve testa premazati marmeladom od šipka, ohladjene jabuke rasporediti po testu ostavljajući oko krajeva oko 2 cm bez fila. Presaviti krajeve ka unutra i premazati testo razmućenim žumancem.
5. Pleh obložiti papirom za pečenje i u pleh prebaciti galetu. Peći na oko 220 stepeni oko 20-25 minuta. Servirati toplo sa sladoledom po izboru.