

# 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.