

# Galete od jabuka

Francuski kolač od jabuka sa lešnicima i cimetom

oko 20 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Prhko testo:

210 g integralnog brašna  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
80 g šećera u prahu  
1 kesica Dr. Oetker Vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
110 g putera/maslaca mekog  
2 kašika/e mleka  
2 kašika/e mlevenog badema

### Nadev:

3 kašika/e mlevenih lešnika  
500 g jabuka (očišćenih i isečenih na tanje kriške)  
1 kašičica cimeta  
2 kašika/e smeđeg šećera

### Za premazivanje:

1 jaje  
1 kašika smeđeg šećera

- 1** Pouljite lim za pečenje. Zagrejte peć na 170°C (vreo vazduh na 150°C).
- 2** **Prhko testo:**  
Pomešajte brašno i prašak za pecivo i stavite u činiju. Dodajte šećer u prahu s vanilin šećerom, soli, puterom i mlekom i mikserom (lopaticama) umesite testo. Umesite i bademe. Testo omotajte folijom za čuvanje svežine i ostavite oko 40 minuta na hladnom. Testo razvucite na pobrašnjenoj radnoj površini u oblik kruga (prečnika 30 cm) i stavite na pouljen pleh.
- 3** **Nadev:**  
Pospite mlevenim lešnicima, ne posipajući pritom krajeve testa oblikovanog u krug (5 cm). Raspodelite jabuke po lešnicima. Pomešajte cimet sa smeđim šećerom i pospite po jabukama.
- 4** **Premazivanje:**  
Neposute krajeve testa preklopite prema unutra, premažite jajetom i pospite smeđim šećerom. Pecite u prethodno zagrejanom peći na 170°C (vreo vazduh 150°C) na donjoj rešetki, oko 38 minuta.



Dr. Oetker d.o.o.

5 **Napomena:**

Umesto 500 g jabuka, za nadev možete koristiti po 250 g šljiva i krušaka.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300