**GALETTE SA ŠLJIVAMA**

Odlučila sam iskoristiti šljive dok ih još ima i pripremiti ovu sočnu galette koja izvrsno najavljuje kraj ljeta i početak omiljenog mi godišnjeg doba, jeseni. Priprema je uistinu jednostavna i brza tako da je ovaj recept idealan za nenajavljene goste!

Galette je najljepša dok je još topla, uz sladoled, ali vjerujte mi ionako nećete dočekati da se ohladi koliko je ukusna, uživajte :)

SPAR proizvodi: brašno (1,20€), šećer (1,14€), maslac (1,58€), vanilin šećer (0,18€), šećer u prahu (0,98€), jaja (2,14€).

Sastojci:

190 g brašna

30 g šećera

2 vanilin šećera

prstohvat soli

korica limuna

120 g maslaca

2 jaja

10-ak šljiva

1 žličica cimeta

2 žličice smeđeg šećera

listići badema

Priprema:

Pomiješajte brašno, šećere, sol, koricu limuna.

Dodajte hladan maslac narezan na listiće pa rukama izradite mrvičasto tijesto.

Dodajte jedno jaje pa umijesite glatko tijesto i ostavite u zamrzivaču 5-10 minuta.

Za to vrijeme operite, očistite i narežite šljive.

Tijesto razvaljajte u krug na pobrašnjenom papiru za pečenje, posložite šljive po sredini, ostavite par centimetara prazno do rubova.

Šljive pospite mješavinom cimeta i smeđeg šećera pa rukama preklopite rubove.

Rubove premažite razmućenim jajem i pospite listićima badema.

Pecite na 180 stupnjeva 25-30 minuta.

Savjet:

Po želji pospite šećerom u prahu ili poslužite uz sladoled.