

Galete sa jabukama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** margarina
- **100 g** mlevenih oraha
- **350 g** brašna
- **50 g** rendanih jabuka
- **1** jaje
- **1** žumanac
- **1/2 kašičice** soli
- **1 šoljica** šećera
- **po potrebi** prah šećer za posipanje

Priprema

Penasto umutiti omekšali margarin, dodati šećer, jaje, žumance, i so, mutiti još dva, tri minuta. Dodati izrendanu koru limuna, orahe, izrendanu jabuku, mleko i brašno, sve dobro promešati. Gustina testa je kao za uštipke, ni tvrdo ni meko. Ugrejati aparat, podmazati i sipati veću kašiku testa na sredinu aparata, zatvoriti i peći dok ne porumeni. Ispecene galete posuti prah šećerom.

Savet