

Galetka s třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- hladká mouka 300 g
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- mléko 100 ml
- krupicový cukr 100 g
- sušené droždí 5 g
- máslo 100 g
- třešně 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Postup

1

Z uvedených surovin v míse vypracujte středně husté těsto (jako na buchty, mělo by lepit) a zakryté ho nechte na teplém místě přibližně 40 minut kynout.

2

Poté z něj na pomoučené pracovní ploše vyválejte kruh. Na střed kladte odstopkovanévvišně a kraje těsta ohýbejte směrem dovnitř.

3

Pečte asi 35 minut do zlatova v troubě předehřáté na 180 °C