

Hvězdné galetky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 300 g
- Sůl 1 špetka
- Máslo 230 g
- Studená voda 120 ml
- Citronová šťáva 1 lžička
- Vejce na potřetí 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Skořicový cukr 1 lžíce
- Cukr moučka na poprášení 1 hrnek

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. V míse promícháme prosátou mouku se solí a přidáme polovinu dávky ztuhlého másla. Hnětačem nebo špičkami prstů promícháme máslo s moukou na hrubou drobenku a postupně zapracujeme studenou vodu s citronovou šťávou tak, aby těsto bylo kompaktní. Z těsta uděláme kouli, zabalíme ji do fólie a dáme na chvíli zchladit.

2. Na pomoučeném vále vyválíme obdélníkový plát o rozměrech 25x40 cm. Zbylé tuhé máslo nakrájíme na tenké plátky, polovinu uchováme v chladničce a polovinu plátků rovnoměrně rozložíme 1 cm od kraje kratší strany na dvě třetiny těsta.

3. Volnou třetinu těsta přehneme přes těsto s máslem a z druhé strany přeložíme těsto i s máslem na přeloženou část, takže nám vznikne malý obdélník ze tří vrstev těsta proložených máslem. Rozválíme ho na obdélník původní velikosti a postup skládání opakujeme se zbylými plátky tuhého másla. Složený malý obdélník zabalíme a dáme chladit na 20 minut do chladničky. Potom opět rozválíme na obdélník 25x40 cm a přeložíme po delší straně a potom po kratší straně na poloviny, zabalíme a dáme na hodinu chladit.

4. Troubu přehřejeme na 220 stupňů. Těsto rozpůlíme a vyválíme na pomoučeném vále na 2 obdélníky silné asi 3-4 mm. První plát potřeme vejcem, posypeme oběma cukry a překryjeme druhým plátem těsta. Z těsta vykrájíme tvořítkem hvězdy o průměru asi 8-10 cm a rozložíme je na plech vyložený pečicím papírem.

5. Menšími tvořítky ve tvaru hvězd nebo nožem na povrchu těsta vytlačíme ozdobné obrysy, povrch potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě předehřáté na 200° asi 15-20 minut dozlatova. Galetky stáhneme z plechu a necháme vychladnout.