

# RECEPT MEDO.HR

Autor: Nikolina (@nbedrica)

## Galetta sa smokvama



---

---

---

---

---

**BILJEŠKE**

## SASTOJCI

Tijesto:

200 g brašna

150 g maslaca na listiće narezan

prstohvat soli

1 žlica šećera u prahu

3 žlice ledene vode

Ostalo:

oko 500g smokvi

nekoliko žlica džema od smokvi (po želji)

1 žlica krušnih mrvica

2 žlice smeđeg šećera

malo cimeta

## PRIPREMA

1. Zamijesiti prhko tijesto, zamotati u prozirn u foliju i pustiti da odstoji u hladnjaku pola sata.
2. Dok se tijesto hladi, pripremiti smokve, tj. narezati ih na četvrtine.
3. Razvaljati tijesto u krug, ostaviti malo od ruba prazno.
4. Sredinu posuti krušnim mrvicama, staviti u sredinu smokve, pospite ih 1 žlicom šećera, cimetom (po želji), samo izbjeci prazni dio gdje nisu smokve te na njega staviti džem od smokvi.
5. Posuti krajeve smeđim šećerom (1 žlica) i staviti na pečenje u zagrijanu pećnicu na 180°C 30-ak min, dok ne porumeni.