Narancsos mézeskalács fűszeres galette

1	60	1
Nehézség	Perc	adag

Allergének:

Hozzávalók

tészta
- 185 g liszt
- 15 g kakaópor
- 1 tk. őrölt fahéj
- 1 kk. őrölt szegfűszeg
- 1 kk. őrölt gyömbér
- 110 g vaj
- 2 ek. tejföl
- 1 csipet só
- 1 ek. cukor

töltelék
- 2 db narancs
- 1 tk. étkezési keményítő
- 10 g vaníliás cukor
- 1 kk. őrölt gyömbér

szirup
- 150 ml víz
- 180 g cukor



1. A tészta alapanyagait dolgoztuk össze, majd fóliába csomagolva 30 percre tegyük hűtőbe. Hűlés után kb. 26-28 cm átmérőjűre nyújtsuk ki.
2. A töltelékhez a narancsokat vékony szeletekre vágjuk, körben levágjuk a héját és a keserű, fehér húst is. A sziruphoz a vizet és a cukrot egy lábasba rakjuk, felforraljuk, beledobjuk a narancsszeleteket, és kb. 5 percig forraljuk.
3. A tészta közepére szórjuk az étkezési keményítőt rárakjuk a narancsszeleteket, rászórjuk a vaníliás cukrot és a gyömbért, felhajtogatjuk a galette széleit, és 180 fokra előmelegített sütőben kb. 20-25 perc alatt készre sütjük.
4. Porcukorral, ízlés szerint gránátalma magokkal megszórva tálaljuk.

Google Play
App Store