

## GALETKY S MERUŇKAMI

### Potřebujeme:

- 300 g hladké mouky
- 1 lžička mleté skořice
- 40 g práškového sladidla [FAN TŘTINOVÝ CUKR se steviol-glykosidy](#)
- 75 g práškového sladidla [FAN BŘEZOVÝ CUKR](#)
- 150 g studeného másla
- 2 žloutky
- 1-2 lžíce studené vody
- 50 g mletých mandlí
- 800 g ovoce (meruňky, broskve, blumy)

### Postup:

V míse smícháme mouku, skořici a práškové sladidlo [FAN TŘTINOVÝ CUKR se steviol-glykosidy](#). Přidáme na kostičky nakrájené studené máslo a vypracujeme hmotu o konzistenci drobenky. Přidáme 1 žloutek a 1–2 lžíce studené vody. Rychle vypracujeme pevné těsto, zabalíme ho do fólie a dáme alespoň na 30 minut vychladit do lednice. Mezitím umyjeme ovoce, nakrájíme ho na plátky, vložíme do mísy a smícháme s práškovým sladidlem [FAN BŘEZOVÝ CUKR](#). Z připraveného těsta vyválíme na pečicím papíře kruhový plát o průměru asi 30 cm a přeneseme na plech. Střed těsta posypeme mandlemi, poklademe ovocem a okraje těsta zlehka přeložíme přes ovoce. Zbylým rozšlehaným žloutkem potřeme okraje těsta a posypeme je práškovým sladidlem [FAN TŘTINOVÝ CUKR se steviol-glykosidy](#).

Pečeme v troubě vyhřáté na **180 °C** **přibližně 35 minut**, dokud okraje galetky krásně nezezlátnou.

