

# **Medene galete sa ukusom umbira**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4jajeta**
- **120 gsmeeg šecera**
- **4 pune kašikemedu sa umbirom**
- **100 mlulja**
- **150 mlmleka**
- **30 gcokolade u prahu**
- **1 kesicacimeta**
- **2vanilin šecera**
- **1prašak za pecivo**
- **400 gbrašna**

## **Priprema**

Penasto umutiti jaja sa šecerima, pa postupno dodavati mleko, ulje i med. Dodati brašno, prašak za pecivo, cokoladu u prahu, cimet.

Mutiti još malo, da se smesa ujednaci. Zagrijati aparat za galete, stavljati smesu na sredinu, poravnati kašikom i peci galete oko 2 minuta. Ako je potrebno, s vremenom na vreme napoljiti aparat. Peci galete dok ne poprime lepu zlatnu boju.

## **Savet**

Po prvi put pravim ovakve galete, po mom mišljenju, ja bih dodala još 20.tak ml mleka, jer mi se smesa uinila

pregustom, malo se teže razlivala, ali sam, ipak, odustala... Ispale su savrsene!!! Ukus je neponovljiv, o mirišu da i ne govorim!... tako da je vredelo malo se pomuiti da se smesa lepo razlige, možda sledei put dodam onih 20.tak ml mleka, ko zna, isto da probam... Ovo sam dodala u napomenu, da se neko ne zbuni, jer je masa malo guša... A,da! Druga napomena je da su predivno mekane i kad se ohlade...