

Hrskave galete



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **2 dl** kisele pavlake
- **300 g** šecera
- **5 kesica** vanil-šecera
- **200 g** masti
- **600 g** brašna
- **1 ravna kašika** sode bikarbone

Priprema

Limun zamrznuti radi lakšeg rendanja. U većoj posudi umutiti jaja, šecer i vanil-šecer. Dodati mast, pavlaku, rendanu koru limuna i mikserom izraditi u finu penastu masu. Brašno pomešati sa sodom bikarbonom. Umesati u masu sa jajima i lagano promesati da se svi sastojci lepo sjedine. Zagrejati kalup za galete, premazati uljem, pa 2-3 kašike testa sipati na sredinu kalupa i peci na najjačoj temperaturi dok ne dobiju zlatno-žutu boju. Pecene galete s jedne strane premazite eurokremom i pospite rendanom cokoladom.

Savet

Kalup premazite svakog puta pre nego što sipate testo u njega pa se galete nee lepiti za dno.