Pink velvet galete

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 šolja (od 2,5 dl)**mleka
- **3/4 šolje**ulja
- **480 g**brašna
- **1 šolja**šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **40 g**ruzicastog kokosovog brašna

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom, pa dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Umešati ružicasto kokosovo brašno.

Ugrejati aparat za galete, pa kutlacom razlivati smesu i peci par minuta, to, opet, zavisi od vašeg aparata.

Gotove galete posuti šecerom u prahu i ružicastim kokosovim brašnom.

Savet