

Slane galete



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 2 jajeta
- 1 čaša (od jogurta) mleka
- 1 čaša (od jogurta) ulja
- 1 kašičica soli
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 g prepečenog susama
- 900 g brašna

Priprema

Margarin otopiti i malo prohladiti. U vanglici umutiti jaja, zatim dodati mleko, ulje, margarin, so, prepečen susam i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Zamesiti testo, da se ne lepi za ruke.

Od testa praviti kuglice i peci ih u aparatu za galete.

Savet