Masne galete



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**svinjske masti
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **3**jajeta
- **200 ml**jogurta
- **1**limun - kora i sok
- **1 kesica**praška za pecivo
- **oko 700 g**brašna

Priprema

Umutiti dobro mast, pa dodati šecer, jaja, jogurt, koru i sok od limuna i prašak za pecivo i brašno. Smesu ostaviti da odstoji oko pola sata.

Ruke uvaljati u brašno, kidati po malo testa i praviti loptice željene velicine.

Stavljati loptice u kalup i peci galete.

Savet