Kakao galete (bakin kolac)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 dl**jogurta
- **2 dl**ulja
- **450 g**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1-2 kašike**kakaoa ili nesquik praha

Priprema

Odvojiti žumanca od belanca, pa belanca umutiti u cvrst sneg, zatim dodavati jedno po jedno žumance, šecer, i vanil šecer pa sve dobro umutiti. Umucenoj smesi dodati jogurt i ulje, umutiti pa na kraju dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Dobro umutiti da se smesa sjedini.

Dobijenu smesu sipati kašicicom u zagrejan i podmazan kalup za galete i peci.

Savet