

## **Galete (8)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebni je:**

- **4** jajeta
- **3** šolje šecera
- **500** g brašna
- **2** kesice vanilin šecera
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** šolja ulja
- **4** šolje mleka
- narendana kora limuna

### **Priprema**

Jaja dobro umutiti sa šecerom i vanilom.

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, sipajte mleko i dodajte limunovu koricu, pa dodajte smesi od jaja i šecera. Mutite par minuta pa dodajte ulje. Testo treba da je malo gušće nego za palacinke

Dobro zagrejte toster - ja ih pecem na tosteru, jer nemam kalup za galete :( ali idealne su! Mekane i ukusne par dana...ako preostanu :)

Pecite par minuta. Poslužite uz mleko...

## **Savet**

Po želji možete ih filovati marmeladom, služiti uz kandirano voe sa kuglom sladoleda.... Prijatno ! :)