

## ***Posne slane galete-keks***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g brašna
- 1 dl ulja
- 2 dl belog vina
- 2 margarina
- 2 kašičice soli
- 100 g susama
- 100 g lanenog semena
- 100 g suncokreta (oljuštenog)
- 1 prašak za pecivo

### **Priprema**

U posudu staviti brašno, prašak za pecivo, so, susam (prethodno ga malo propržiti da porumeni), laneno seme, suncokret sve dobro promešati. Dodati ulje i vino, rastopiti margarin i varjacom zamesiti testo.

Gotovo testo staviti u frižider da odstoji oko 2 sata ili u zamrzivac 15-20 minita.

Kada se testo izvadi iz frižidera malo ga promešati i praviti kuglice, malo vece od oraha.

Presu za galete zagrejati na svih pet kalupa, staviti po kuglicu i peci.