

Galete



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **2**jajeta
- **100 ml**mleka
- **120 ml** ulja
- **150 g**šecera
- **1**prašak za pecivo
- **1**vanilin šefer
- **1**kašicicacimeta
- **malo** putera
- **po željidžema**

Priprema

Jaja umutiti rucnom muntilicom, pa dodavati sve ostale sastojke i sve polako mešati varjacom. Premazati kalupe puterom i u zagrejanom aparatu za galete stavljati po kašiku smese u svaki kalup. Peci dok ne dobije lepu zlatno - braon boju. S vremena na vreme, ponovo premazati kalupe. Poslužiti sa džemom po želji.

Savet