

Ljubavne galete



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** svinjske masti
- **350 g** šecera kristala
- 3 jajeta
- **4 dL** mleka
- **1.100 g** brašna
- **2 prstohvata** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1 kesica** vanillin šecera
- **po želji** strugane kore od limuna
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **1 kockica** margarina

Priprema

Umutiti varjačom mast, šecer i jaja, dodati mleko, polovinu brašna, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, vanilin šecer i nastrugati koru od limuna. Izjednaciti masu varjačom, pa dodavati ostatak brašna i umesiti testo na radnoj površini, da se dobije meko, glatko testo za tvrde galete.

Ukoliko želite meke galete, tzv. `bakin kolac`, za reu masu, koja se u kalup sipa kašikom dodajte oko 700-800 g brašna, što zavisi od velicine jaja.

Od testa kidati loptice, velicine krupnog oraha i stavljati u zagrejan aparat za galete, pa peci oko 2 minuta, dok ne porumene.

Rastopiti cokoladu za kuvanje i margarin, pa polovinu svake galete u obliku srca umociti u cokoladni preliv.

Savet