

Galete sa semenkama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **250 g** integralnog brašna
- **1** prašak za pecivo

Ostalo:

- **2** dlulja
- **250 ml** piva
- **250 g** margarina

Semenke:

- **50 g** prepečenog susama
- **50 g** lanenog semena
- **50 g** kikirikija
- **100 g** suncokreta
- **2-3 kašičice** kima

Ostalo:

- **po ukusu** so

Priprema

Pomešati margarin, ulje i pivo, dodati brašno (može samo obično brašno ili samo integralno, ali ja najviše volim pola pola) i prašak za pecivo, pa posoliti. Dodati susam, lan, kim, cele semenke suncokreta i grubo seckan kikiriki. Sve dobro zamesiti i ostaviti testo da odstoji oko sat vremena.

Razoklagijati testo na prst debljine (mekše) ili još tanje (hrskave), zavisno ko kakve voli i vaditi galete posudom (može i da se prave loptice pa da se rukama spljošte, ali je ovako mnogo lakše i sve galete budu iste velicine i debljine) koja odgovara velicini aparata za galete i peci.

Savet