

## ***Galete Miki Maus***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 3 jajeta
- 2 šoljice šećera
- 2 šoljice ulja
- 2 kašejogurta
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šećera
- 5 šoljicabrašna

### **Priprema**

Žicom za mucenje umutiti jaja sa kristal šećerom i vanilin šećerom, dodati jogurt, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Dodro sjediniti masu da bude kompaktna, a bez grudvica. Masa treba da bude ni pregusta ni retka, to cete sami videti, ako treba dodajte još malo brašna, da dobije lepu gustinu.

Aparat zagrejati. da se lampica iskljuci pa sipati sipacom u aparat.

Peci u aparatu sa likom Miki Mause, 3-3,5 minuta, kao što vidite na slici da dobije lepu braonkastu boju.

### **Savet**

Veličina šoljice za kafu srednja i istom meriti. Ja sam pravila sa jogurtom, jer su vazdušastiji, a ko voli tvrže galete, može samo umesto jogurta dodati mleko. I jedna i druga varijanta je lepa i ukusna, za decu interesantna, a i za nas starije.