Najmekše galete



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,1/2 colja** brašna
- **1 šolja**pavlake
- **3 kašike**šecera
- **prstohvat**soli
- **4**jajeta
- **200 g**putera
- **2 kašike**hladne vode

Priprema

U sud sipati brašno, šecer, so, pavlaku i vodu. Posebno umutiti 2 jajeta i 2 žumanca sa puterom, pa dodati u prvi deo testa.

Na kraju umešati sneg od 2 belanca. Sipati u kalup i peci. Meke su i posle tri dana..

Savet