

Masne galete



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** svinjske masti
- **200 g** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **3** jajeta
- **200 ml** jogurta
- **1** limun - kora i sok
- **1 kesica** praška za pecivo
- **oko 700 g** brašna

Priprema

Umutiti dobro mast, pa dodati šecer, jaja, jogurt, koru i sok od limuna i prašak za pecivo i brašno. Smesu ostaviti da odstoji oko pola sata.

Ruke uvaljati u brašno, kidati po malo testa i praviti loptice željene velicine.

Stavljati loptice u kalup i peci galete.

Savet