

Galete (8)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebni je:

- **4**jajeta
- **3** šolješecera
- **500** gbrašna
- **2** kesicevanilin šecera
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** šoljaulja
- **4** šoljemleka
- narendana kora limuna

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šecerom i vanilom.

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo, sipajte mleko i dodajte limunovu koricu, pa dodajte smesi od jaja i šecera. Mutite par minuta pa dodajte ulje. Testo treba da je malo gušće nego za palacinke

Dobro zagrejte toster - ja ih pecem na tosteru, jer nemam kalup za galete :(ali idealne su! Mekane i ukusne par dana...ako preostanu :)

Pecite par minuta. Poslužite uz mleko...

Savet

Po želji možete ih filovati marmeladom, služiti uz kandirano voće sa kuglom sladoleda.... Prijatno ! :)