

## *Slane, slatke i mirisne galete*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za slane:**

- **250 ml** piva
- **200 ml** ulja
- **100 g** susama
- **600 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **po ukusu** soli

#### **Za slatke:**

- **3,5 šolje (za kafu)** brašna
- **2 kašike** fruktoze
- **3** jajeta
- **1/2 šolje** ulja
- **1 šolja** vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo

#### **Za mirisne:**

- **2** jajeta
- **3 šolje** brašna
- **2/3 šolje** ulja
- **1 šolja** vode
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **rendana kora** zaleenog grejpfruta

- **3 kašike** seckanog lešnika

## Priprema

Slane: U posudu sa brašnom, pecivom, susamom i soli, dodati ulje i pivo. Umesiti meko testo koje se lepo odvaja od posude. Praviti male loptice i stavljati u zagrejan aparat za galete.

Slatke: Sjediniti jaja, fruktozu, dodati ulje i vodu, a zatim umešati brašno sa praškom za pecivo. Kašicicom stavljati smesu u aparat i peci galete.

Mirisne: Sjediniti jaja, ulje, vodu, brašno sa pecivom. Smesi dodati rendanu koru zaleenog grejpfruta i 3 kašike seckanog lešnika. Smesu stavljati u vruc aparat i peci galete, koje odmah fantasticno zamirišu.

## Savet

Uživanje možete upotpuniti džemom, kremom, prah šeerom, cimetom; slane sirom, jogurtom.... Pa ko sa im voli nek izvoli :D I bez ikakvih dodataka su jednako ukusne :) Slane su tvre, poput keksia dok su slatke i mirisne mekane :)