

Galete moje majke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 400 gšecera
- 250 mlmleka
- 250 mlulja
- 900 gbrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Priprema

Listajuci svoje stare kuvare naišla sam na ovaj recept od moje majke. Majka je cesto pravila ovaj keks a i sada, u podmaklim godinama, zna da svoje unucice iznenadi sa njim. Pošto ga godinama nisam pravila, rešila sam da to ispravim i svoju decu castim punom vanglom, slatkog, bakinog keksa.

U dublju vanglu razbiti jaja i, uz postepeno dodavanje šecera, penasto umutiti. Sipati ulje i mleko, pa sjediniti. Brašno pomešati sa pecivom, pa ga iz dva, tri puta dodati u smesu sa jajima. Dobro sjediniti.

Aparat za bakin keks zagrejati (svaka domacica prema svom aparatu podešava i temperaturu) i stavljati po pola kašike testa u krug - na svaki okrugli ili sroliki oblik na koje je kalup podeljen. Poklopiti i peci, oko 2 - 3 minuta.

Uživajte, zaista su fantastični.

Savet