

Bakin kolac - Galete (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Sastojci

- 5jaja
- 400gr secera
- 3dclmleka
- 3dclulja
- 1 kesicapraska za pecivo
- 800grbrasna

Priprema

Jaja izlupati (rucno) zatim dodati šecer i još malo (rucnom mutilicom) izlupati.

Dodati brašno, prašak za pecivo, mleko, ulje i promešati varjacom.

Ostaviti sat vremena!

Kašikom vaditi smesu i peci u pekac za galette.

Prijatno! :-)

Savet

U smesu možete dodati vanilin šećer, arome, ?okolevu... Šta god vam pada na pamet. Možete ih služiti sa šlagom, pekmezom, topingom... Ja sam ovaj put odabrala toping od karamele. Od ove smese ispadne baš dosta galeta. Bitno je da, ako jaja i šećer ne mutite mikserom, ostavite da smesa odstoji sat vremena. Ja nikada ne mutim mikserom i budu fantastične kada smesa odstoji.