

Galete (10)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Za testo:

- **4**jajeta
- **300 ml**ulja
- **250 ml**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1**limun- korica
- **700 g**brašna

Za premazivanje:

- **100 g**cokoladnog krema

Priprema

Umutiti jaja zatim dodati šećer i vanilin šećer. Krenuti sa dodavanjem brašna koje smo prethodno umešali sa praškom za pecivo, dodavati mleko i napraviti glatku smesu. Na kraju narendati celu koru limuna i izmešati. Peci u zagrejanom aparatu za galete dok ne porumene.

Savet

Po završetku peenja saekati da se galete potpuno ohlade i umotati ih u aluminijumsku foliju kako bi bile meke i sutradan. Za nadev koristiti okoladni krem, džem, sveže seckano voe. Prijatno.