

Slane galete (6)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** integralnog ražanog brašna
- **150 g** polubelog brašna T-850
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** mešavine semenki
- (sirovi suncokret, golica i susam)
- **3 kašike** iseckanog kikirika
- **2 kašike** mlevenog lana
- **200 ml** piva
- **200 ml** ulja

Priprema

Sirovi suncokret, golici i kikiriki malo usitnite u secko. U vanglicu staviti obe vrste brašna, dodati, so, prašak za pecivo, iseckani kikiriki i mešavinu semenki. Promešati. Sipati ulje i pivo i umesiti testo.

Rukom kidati testo i praviti kuglice velicine krupnijeg oraha. Napravljene kuglice poreati na odgovarajuću posudu.

Aparat za galete ukljuciti da se zagreje. U zagrejani aparat stavljati napravljene kuglice, pritisnuti poklopcem i peci sedam minuta.

Galete prohladiti i poslužiti. Recept sam videla od Mirjane Nikolic.

Savet