

Galete (12)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **600 g** brašna
- 5 jaja
- **300 g** šecera
- 1 vanilin šecer
- **1 kesica** praška za pecivo
- 4 dl ulja
- 2 dl mleka

Priprema

Najpre umutiti 5 belanca uz postepeno dodavanje šecera pomešanog sa vanilin šecerom. Kad se dobro umuti dodavati jedno po jedno žumance i mutiti. Dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Aparat za galete namazati uljem sa cetkom, kad se zagreje uzimati po 2-3 kašike testa i staviti na aparat poklopiti i peci. Kad dobije zlatno žutu boju galete skinuti pa staviti opet i tako dok se ne potroši cela kolicina testa. Ukoliko volite kakao u polovinu testa možete dodati 50 grama kakao i dobićete lepe coko galete.

Savet