

Americke palacinke (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **200 g** brašna
- **2 kašike** šećera
- **1 mala šoljica (za tursku kafu)** mleka
- **1/2 šoljice** jogurta
- **malo** istopljenog margarina
- **1** jaje
- **malo** praška za pecivo

Priprema

Pomešati brašno i prašak za pecivo. U drugoj posudi umutiti jaje, mleko, jogurt, šećer i istopljeni margarin, pa smesu dodati u ciniju sa brašnom.

Sve lepo sjediniti žicom za mucenje, dok ne dobijete smesu koja je mnogo gušća od one za "naše" palacinke.

Kutlacom smesu sipati u tiganj. Peci na TIHOJ vatri. Kad se pojave mehurici, okrenite palacinku i pecite isto toliko. Vrlo se brzo ispeku, pa budite pažljivi :) Reati ih jednu na drugu i preliti po želji. Ja sam topila belu i crnu čokoladu.

Savet

Od ove smese dobićete otprilike 10 malih palainki. Naravno možete povećati količinu. Ja sam ovo prvi put

pravila, pa nisam htela da eksperimentišem sa veom koliinom :) Palainke su predivne, uživajte! :)