

Palacinke sa vanila - nesquik filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Palacinke:

- smesa za palacinke po vašem izboru

Fil:

- **500 ml** mleka
- **1-2 kašika** šecera
- **5 kašika** nesquika
- **1 kesica (40 g)** pudinga od vanile

Za posipanje:

- **po želji** mleveni ili seckani lesnici, bademi, orasi,...
- **po želji** mleveni keks
- **po želji** seckane banane ili višnje iz kompota

Priprema

Ispici palacinke. Fil: Od 1/2 l mleka odvojiti malo i u njemu razmutiti prašak za puding. Ostatak mleka staviti sa šecerom i nesquikom da provri pa u provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne

zgusne. Ostaviti da se prohladi. (nesquik je vec sladak, ali ko voli slae neka doda secer po želji)

Premazati palacinke, po želji posuti mlevenim orasima, bademima, lešnicima, keksom ili seckanom bananom pa zaviti. (Ja sam ih samo premazala pudingom, ni ovako samo sa filom nisu loše). :)

Savet