

Americke palacinke sa borovnicama



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 šolje (2,5 dl) brašna
- 1,5 šolje mleka
- 1/2 šolje ulja
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 kašika šećera
- 1/2 kašičice soli
- 1 kesica praška za pecivo

I još:

- **po potrebi** sušene brusnice (ili sveže)
- **po potrebi** euro-krema
- **po potrebi** džem od jabuka

Priprema

U dubljoj posudi umutiti jaja, mleko i ulje. Posebno pomešati suve sastojke i dodati mokre i dobro sjediniti da se dobije smesa gušća nego za obične palacinke. Zagrejati mali teflonski tiganj ili kakav imate i namažite ga sa malo ulja. Smesu sipati na sredinu i dobićete malu palacinku koja se ne razliva.

Peci je dok ne počnu da se prave rupice na testu. Tada poreajte suve brusnice i okrenite palacinku da bi se ispekla i sa druge strane, a ujedno i da bi brusnice upale u palacinku. Posle 1 minuta možete da izvadite

palacinku na topli tanjir i tako dok ne potrošite svu smesu za palacinke.

Tople palacinke namažite džemom od jabuka i to palacinka, džem, palacinka i trecu palacinku takoe namažite prvo džemom, pa euro-kremom i još dodajte odgore malo brusnica.

Poslužite toplo. Prijatno!

Savet

Broj osoba je odokativan.