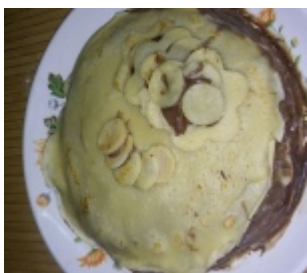


Torta od palacinki (4)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za palacinke:

- **200 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **2** jajeta
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **50 ml** ulja

Za fil:

- **300 g** eurokrema
- **250 g** mlevenih lešnika
- **2** banane

Priprema

Pomešamo sve sastojke za palacinke.

Zagrejemo podmazan tiganj i pržimo palacinke.

Od ove mere se dobije 10-tak palacinki zavisi od velicine.

Banane isecemo na tanke kolutice. Stavimo palacinku, premažemo je kremom, pospemo lešnicima i stavimo par

kolutica. Ponavljamo postupak dok se ne utroše sastojci. Premažemo ivice kremom. I ukrasimo po želji. Ja sam jednu palacinku iseckla modlom i tako ukasila.

Savet