Americke palacinke sa nutelom, plazmom i bananama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **600 ml**mleka
- **2 kesica**vanilin šecera
- **100 g**margarina
- **2 kašike**šecera
- **2** jajeta
- **1 kašicica**sode bikarbone
- **2 kašicice**praška za pecivo

Za prilog:

- **4** banana
- **100 g**mlevenog keksa
- **200 g**nutele ili slicnog krema

Priprema

Pomešajte prvo sve suve sastojke - u brašno dodajte prašak za pecivo, vanil šecer, šecer i sodu bikarbonu. U drugoj posudi umutite jaja, maslac koji ste prethodno otopili i mleko. Kada ste umutili tecni deo, dodajte ga suvom delu i žicom umutite da masa bude glatka i gušca od testa za klasicne palacinke.

Zagrejte tiganj sa ili bez malo maslaca, ali na srednjoj temperaturi kako bi mogle da se ispeku do kraja, a ne pregore i izgube zlatnu boju. Razlivajte manje palacinke u sredinu tiganja, pa malo sipacom raširite kako ne bi

bile previše debele (a svakako bile deblje od obicnih palacinaka). Pecite koji minut sa jedne strane ili jednostavno dok ne pocnu da se pojavljuju baloncici. Okrenite ih, pa ponovite sa druge strane. Skinite ih sa varte pa filujte nutelom, keksom i bananama. Prijatno! :)

Savet