

Palacinke bez ugljenih hidrata



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2belanceta**
- **1 mericawhey protein, vanila**
- **na vrh kašicicesode bikarbone**
- **po potrebikisele vode**
- **10 mljogurta**

Za premaz:

- **1 kašicakajmaka**
- **po ukusucimeta**
- **po ukusumlevenih oraha**
- **po ukusulistici badema**

Priprema

U posudu sipati whey, sodu bikarbonu, promešati, dodati 2 belanceta i izmešati. Razreivati kiselom vodom i jogurtom dok smesa ne bude kao za palacinke. Na zagrejani tiganj istopiti malo putera, pa izliti smesu i ispeci sa obe strane po par minuta. Na gotovu palacinku razmazati kajmak, posuti cimetom, orasima i listicima badema.

Savet

Palainka dosta brzo rumeni, pa je moja malo tamnija. Napravila sam nešto gušu smesu pa je tog oblika, ali može

biti i kao standardna palainka.