

Ljubavne palacinke



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 jaje
- 1 puna kašika istopljenog maslaca
- 5 kašika brašna
- prstohvat soli i šecera
- 1/2 šolje mleko
- 1/2 šolje voda

Filovanje:

- džem

Priprema

Umutiti jaje, pa polako umešati brašno i istopljeni maslac sa soli i šecerom. Dodati otprilike pola šolje vode i pola šolje mleka da se dobije fina gušća masa za palacinke.

Probušiti na cepu za flašicu malu rupu nožem, u flašicu sipati smesu za palacinke, pa zatvoriti. Dobro ugrejati teflonski tiganj i tu nastaje magija. Možete crtati razne oblike i slova ili možete ispeci jednu deblju palacinku pa modlom za kolace vaditi oblike (slika).

Kada pišete ovom smesom po tiganju vodite računa ako je okrecete da morate pisati naopacke kao u ogledalu. Ili možete ispisati sve regularno i samo ih malo duže peci da testo ne bi ostalo živo.

Palacinke možete preliti istopljenom cokoladom, raznim usitnjenim orašastim plodovima, tu je uvek neki džem ili sos od voca. Ukrasite ih umucenom slatkom pavlakom ili sirom i pavlakom ako ih pravite slane.

Mogućnosti su bezbrojne na vama je da odlucite i šta god to bilo ako ih pravite od srca i sa punooo ljubavi sigurno ce ispasti fantasticno :) Prijatno!

Savet

Umesto mleka možete slobodno koristiti samo vodu.