

Palacinke (4)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 šolje** jecmenog brašna
- **2 šolje** speltinog brašna
- 2jajeta
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **2 kašike** fruktoze
- **1 kašika** otopljenе masti
- **1 kašika** kakaoa
- kisela voda

Nadev:

- pekmez od kajsije

Prepuna

Pomešati brašno, prašak za pecivo, kakao, dodati jaja, mast, fruktozu i 2 dl kisele vode. Umutiti smesu sa mikserom. Ostatak gustine regulisati dodavanjem kisele vode. Ostaviti smesu da stoji 15 minuta i nakon toga

zagrejati tiganj za palacinke podmazati sa mašcu i razliti kutlacom smesu. Peci 20 sekundi sa jedne i toliko sa druge strane. Filovati pekmezom od kajsija ili nekim drugim domaćim pekmezom.

Savet