

Vafel palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2žumanceta**
- **1jaje**
- **1/2rastopljenog margarina**
- **2 kašikešecera**
- **1vanilin šecer**
- **500 mlmleka**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **500 gbrašna**

Priprema

Umutiti jaje, žumanca, šecer i vanilin šecer žicom za mucenje, dodati rastopljen margarin i mleko. Na kraju dodati prašak za pecivo i brašno. Masa treba da bude tecna i gusta, malo deblja nego za običajne palacinke tako da brašno dodajte po potrebi ali mera je odprilike oko 1/2 kg!

Ukjuciti aparat za galete da se dobro zgreje i sipati pola kutlace testa! Ako nemate aparat palacinke se mogu peci i u tiganju! Poslužiti sa marmeladom, nutelom, jagodama, topingom, šlagom.

Savet

:)