

Prakticne američke palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **2 jajeta**
- **2 kašike šecera**
- **1 kašika vanilin šecera**
- **2 dl jogurta**
- **50 grastopljenog margarina**
- **1 šolja (od 2 dl) brašna**
- **1/2 kašice prasha za pecivo**

Priprema

Belanca ulupati u cvrst sneg sa 1 kašikom šecera i 1 kašikom vanil šecera. Žumanca umutiti sa 1 kašikom šecera, pa dodati prašak za pecivo, rastopljen margarin, jogurt i brašno. Sve sjediniti mixerom.

Dodati ulupana belanca, umešati ih kašikom. Peci na malo ulja. Ja sipam testo direkt iz posude za mucenje u tiganj, ako nije pravilan krug, popravim kašikom, ispadne mi 12 palacinki.

Mogu se prelivati svim i svacim, javorovim sirupom, medom, premazivati džemom, eurokremom... Ja ih prelivam "cokoladom" - U 100 g meda, stavim kašiku tamnog kakaoa i 4-5 kapi arome cokolade.

Ukusne, prozracne, lagane...

Savet

Pei na manjoj temperaturi, jer brzo poprime tamnu boju. Prijatno :-)