Palacinke od heljdinog brašna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za palacinke:

- **3** jajeta
- **120 g**brašna od heljde
- **150 ml**mleka
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika** ulja
- **1 prstohvat** soli
- **1 kašicica**meda

Za filovanje:

- maline
- krem od lešnika

Priprema

Uzeti 2 zdele i odvojiti u jednu žumanca, a u drugu belanca. U žumanca dodati, brašno, mleko, prašak za pecivo, ulje, prstohvat soli med i izmešati. U drugoj sa belancima, uzeti mikser i dobro izmiksati belanca da dobijete sneg. Potom mikserom malo izmešati smesu sa žumancima. Uzeti kašiku, belanca sipati u smesu od žumanaca i lagano kašikom pomešati, paziti da smesa ostane vazdušasta.... ne mešati puno. Peci u tiganju, na laganoj vatri oko dve minute sa svake strane. U tiganj svaki put dodajte malo ulja, prije stavljanja smese. Ove palacinke ne mogu biti tanke, ako želite tanje... kad ih stavite u tiganj, raširite smesu malo kašikom. Gotove palacinke filujte po želji. Moje su filovane sa kremom od lešnika, premazivala i na svaku stavljala malo izgnjecene maline. Da bi dobili jednake krugove kao ja... uzmite cašu i njome isecite palacinke prije filovanja.

Savet