

Americke palacinke (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **vec**ajajeta
- 2 **kašike**šecera
- 1/2 **kesice**vanilije šecer
- 1 **ravna kašica**praška za pecivo
- 50 **g**margarina
- 300 **g**jogurta
- 160 **g**brašna
- 1 **prstohv**atsoli

Priprema

Odvojiti belance i žumance. Staviti po 1 kašiku šecera u žumanca i belanca. Belanjak umutiti u cvrst sneg i ostaviti sa strane. Mutiti žumanca sa šecerom kad zapeni dodati vanil šecer, otopljen margarin, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti mikserom. Potom lagano špatulom umešati belanjak. Peci u podmazanom tiganju na laganoj vatri.

Okrenuti palacinku kad se pojave mehurici popucaju.

Savet

Ja merim na vagici jogurt zato je napisano u gramima.