

Palacinke sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2,5 dl jogurta
- 6 kašikabrašna
- 1 kašika šecera ili stevija ili med....
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 prstohvatsoli

Za fil:

- po želji voce

Priprema

Voce po izboru ili neki pekmez.... Kod mene su jabuke izribane, posute sa malo limuna i malo cimeta, kupine i višnje. Odvojiti žumanjca od belanjaca. Izmiksati belanjke, u drugoj zdeli miksatи žumanjca sa šecerom za koji ste se odlucili, vanilin šecerom i prstohvatom soli. Nakon nekoliko minuta miksanja, dodati jogurt i miksaјte još malo dok se šecer ne otopi. Smanjite brzinu miksera i dodajte brašno. U smesu sa jajima dodati pola izlupanih belanjaka i laganoooo mešati, kako belanjca ne bi splasnula, dodati ostatak belanjaka i pomešati. Palacinke pecite na laganoj vatri u teflon tavi bez masnoće, ako ne ide stavite vrlo malo maslaca u veličini graška. Nemojte raditi velike palacnike, lakše je manje okretati, one su deblje od palacinki na koje smo navikli. Jednako dobre tople i hladne.

Savet