

Palacinke (6)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za palacinke:

- **230 g** brašna
- **50 g** šecera
- **1** prstohvatsoli
- 3 jajeta
- **1 kašicica** ekstrakt vanile
- **40 g** ulja
- **oko 500 ml** mleka
- **30 g** kakaa

Ostalo:

- **malopraha** kurkume

Za filovanje:

- **po želji** pekmez, nutela, eurokrem....

Priprema

Prosejati 230 g brašna, dodati prstohvat soli i 50 g šecera. U drugu posudu razmutiti 3 jajeta metlicom, dodati vanilu i mleko (mleka oko 500 ml). To sipati u suve sastojke, sjediniti i dodati 40 g ulja. Smesu podeliti u 2 dela, u jedan deo stavite kurkumu, ako vam se smesa ucini retka stavite malo brašna, a u drugi deo kakao. Ako želite da se poigrate sa palacinkama, odvojite smesu u zdelice i obojite koji lik želite da radite. Upotrebite boje

za kolace. Pokrite folijom i ostavite 15 do 20 minuta. Pecite u teflon tavi, prvu pecem sa dodatkom malo ulja, a sve ostale bez. Znaci tu je veoma bitan dobar tiganj, za koji se palacinke nece lepiti. Slažite palacinke, jednu tamnu, jednu svetlu, sa filom izmeu, pekmez, ili eurokrem ili.... Na vrh stavite lik koji ste uradili :) :) i obradovali vaše najmale i izmamili osmeh. :) :)

Savet