

okoladne palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

време припреме: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika** brašna
- **1** jaje
- **1/3** praška za pecivo
- **prstohvat** soli
- **4 kašike** Neskvika
- **1** vanilin šećer
- **3 kašice** cimeta
- **2,5 dl** mleka
- **cca 0.5 dl** kisele vode

Priprema

Pomešati sve navedene sastojke i razreivati po potrebi mlekom ili kiselom vodom dok ne dobijete standardnu gustinu smese za palacinke. Peci kao standardne palacinke. Puniti slatkim sastojcima po želji. :)

Savet

Smesa se za nijansu više lepi za tiganj od standardne smese za palainke, zbog ega palainku treba okrenuti malo ranije nego obino, kako ne bi zagorela. Pravim ljubiteljima slatkiša i okolade predlažemo punjenje eurokremom (Nutela, Linolada,..) i mlevenom plazmom. :) Možete ih ukasiti šlagom. :)