Nesquik palacinke

težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke:

- **600 g**brašna
- **4**jajeta
- **700 ml**mlakog mleka
- **300 ml**kisele vode
- **4 kašike**ulja
- **1 kašika**šecera
- **4 kašike**nesquika u prahu
- **malo**soli

Za filovanje palcinki:

- euro-krem
- topljena cokolada
- Stracciatella sladoled u prahu
- **200ml**hladnog mleka

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno i više od polovine kolicine mleka i vode, pa polako mutiti mikserom. Dodati i preostali deo mleka i vode. Uliti ulje i dodati malo soli (prsohvat).

Masu podeliti u dve cinije i u jednu dodati nesquik u prahu, a druga ostaje bela. Mikserom umutiti nesquik da se sjedini sa masom.

Palacinke peci u zagrejanom tiganju. Ostavljam vama da sami sarate po tiganju sa testom, mi smo se malko igrali i bile su sarenkaste, braon bele, ali bitnije je da su bile preukusne!!!

Umutiti prah za sladoled, od stracciatelle, sa hladnim mlekom prema uputstvu sa kesice. Možete prvo njega umutiti pre svega i staviti da se hladi u zamrzivacu dok pecete palacinke. Gotove palacinke namazati sa eurokremom, dodati ohladjeni sladoled i poprskati otopljenom cokoladom.

Savet

Palainke možete filovati i sa bilo kojim drugim sladoledom, okolada, vanila, lešnik ili jednostavno sa šlagom!!!! A može i kako god vama odgovara, nama je ovako bilo super, baš smo se lepo zamazali :))))