

Pancakes sa cimetom i vanilom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za smesu:

- **250 g**brašna
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **1 kašika**šecera
- **oko 500 ml**mleka
- **1**vanilin šefer
- **1**jaje
- **malosoli**
- **1 kašicica**cimeta

Priprema

Pomešati brašno sa suvim sastojcima, jaje umutiti viljuškom, sipati mleko, pa, kratko mutiti mikserom, da se napravi smesa za palacinke bez grudvica. Zagrejati ulje u manjem tiganju, pa peci palacinke po 2 minuta sa obe strane, da poprime lepu zlatno-braon boju. Poslužiti ih uz voćni sirup, džem, eurokrem... ili vec po želji....

Savet