

Palacinke sa domacim kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- 3 jajeta
- 2 dl kisele vode
- 2 dl ulja
- 2 dl mleka
- **veoma malo** soli
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 200-300 g brašna

Za krem:

- 200 g šećera u prahu
- 150 g mleka u prahu
- 1 kesica vanilin šećera
- 1 šolj mleka
- 1 šolja ulja
- 1 kašika kakaoa

Priprema

Sipati u posudu mleko, ulje, kiselu vodu i jaja i promešati, pa dodati so, sodu bikarbonu i brašno i umutiti glatku smesu. Peci palacinke u tiganju za palacinke.

Pomešati šećer u prahu, mleko u prahu, vanilin šećer, kakao, mleko i ulje i umutiti. Ovim filom mazati palacinke

i uvijati po želji u trouglove ili rolnice kao što sam ja.

Savet