Narandža - fanta palacinke

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**brašna
- **1/2**rendane kore pomorandže
- **1**sok od jedne pomorandže
- **3,5 dl**soka Fanta
- **3 kašike**ulja
- **2 komada**jaja
- **na vrh noža**soli
- Za nadev:
- **250 g**eurokrema
- Za posipanje:
- **1 štangla**cokolade

Priprema

U brašno dodati jaje, sok i rendanu koru od pomorandže, so, ulje i sve dobro sjediniti. Postepeno dodajte sok fantu i neprekidno mešajte, da dobijete lepu ujednacenu masu bez grudvica. Pecite u tiganju palacinke ili na aparatu za palacinke.

Najlepše se ispeku na aparatu, nije potrebno podmazivanje, vece su i mnogo brže se ispeku. Pecene palacinke filujte eurokremom. Tople palacinke pospite rendanom cokoladom.

Savet

Prelepog su ukusa i mirisa, preporuujem da probate, ako ve niste