

Americke palacinke (4)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** mleka
- **220 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašičice** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **na vrh noža** sode bikarbone
- **50 g** maslaca

Priprema

U odgovarajućoj posudi staviti mleko i jaje i umutiti mikserom na najmanjoj brzini. Maslac rastopiti, malo ga prohladiti i dodati prethodnoj smesi sa mlekom i jajetom. Pomešati brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, šećer i so, pa sve zajedno lepo sjediniti. Sa manjom kutlacom stavljati pripremljenu smesu za palacinke na tiganj, da palacinka bude oko 10-12 cm. Kada pocnu da se stvaraju mehurici okrenuti palacinku i pržiti i drugu stranu nekih dvadesetak sekundi. Sve ukupno za jednu palacinku ce vam trebati oko 1 minut vremena. Slažite, palacinku, krem, palacinku krem.

Savet

Palacinke možete filovati sa čime god želite :)