

Americke palacinke (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **80 g** šecera
- **20 g** praška za pecivo
- **20 g** venilinog šecera

Ostalo:

- **200 ml** mleka
- **200 ml** jogurta
- **2 kašik** maslac
- **4** jajeta

Priprema

Staviti sve suve sastojke u jednu ciniju i dobro ih promešati.

Odvojiti žumanca od belanaca.

Žumanca umutiti da budu penušava i njima dodati mleko i jogurt izmiksati dobro da se sastojci lepo sjedine.

Istopljeni maslac (dve velike kašike istopljenog maslaca).

Suvim sastojcima dodati smesu od mleka jogurta i žumanaca i umutiti ne predugo vec samo toliko da ne bude grudvica od brašna, zatim dodati dve velike kašike otopljenog maslaca i dobro izmiksati.

Belanca umutiti u cvrst sneg i sjediniti ih sa smesom lagano kutlacom.

Dobro ugrijati tiganj, a zatim temperaturu smanjiti da bi se palacinke lepo ispekle iznutra.

Savet

Ja ih mažem uglavnom sa džemom ili sa slatkim od nekog voa i budu odline, ali mogu se jesti sa bilo im.