

Palacinke



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 5 dl vode
- 3,5 dl mleka
- 500 g brašna
- 1 kesica vanilin šećere
- 2 kašikeulja

Priprema

Vodu staviti da proključa. Belanca umutiti mikserom u penu. Umutiti mikserom 2 žumanca, dodavati malo po malo vruće vode muteći mikserom (voda će da zapeni), dodati hladno mleko, brašno, vanilu i so. Umutiti mikserom i na kraju dodati penu od belanaca i 2 kašike ulja i još jednom sve dobro mikserom umutiti.

Masa da stane 15-30 minuta pa pržiti palacinke u tavi sa jedne i druge strane, podmazanoj uljem silikonskom cetkom.

Savet

Od ove mase izadje 13 palačnika prečnika 22 cm. Jako su ukusne i mekane palačinke.