

# **Palacinke**



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2jajeta**
- **5 dlvode**
- **3,5 dlmleka**
- **500 gbrašna**
- **1 kesicavanilin šecere**
- **2 kašikeulja**

## **Priprema**

Vodu staviti da prokljuca. Belanca umutiti mikserom u penu. Umutiti mikserom 2 žumanca, dodavati malo po malo vruće vode muteci mikserom (voda ce 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 palainaka prenika 22 cm. Jako su ukusne i mekane palainke.