

## **Kapri palacinke**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **3 šolje** brašna
- **4 jajeta**
- **1-2 kašike** ulja
- **malosoli** i šecera
- **4-5 dl** mleka

#### **Za fil:**

- **300 g** jagoda ili malina
- **1 kesica** puding vanila
- **4 kašike** šecera
- **2 dl** slatke pavlake
- **100 g** Menaž cokoalde

### **Priprema**

Ispecite palacinke. Voće skuvajte sa šećerom i lagano umešajte puding razmucen u 1 dl vode. Umutitte šlag ili slatkou pavlaku. Otopite cokoladu. Filujte palacinke sa voćnim filom, šlagom i cokoladom. Savijte u trouglove i dekorišite preostalom cokoladom i svežim voćem. Ostavite minimum 2 sata da se dobro ohlade u frižideru.

**Savet**