

## **Vocne amricke palacinke**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 4 jajeta
- 500 ml mleka
- 450 g brašna
- 3 kašike šecera
- 1/2 kašica casoli
- 100 ml ulja
- 2 kesice prasha za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera

#### **Za krem:**

- 1 kesica pudinga od vanile
- 500 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 0,5 kg jagoda

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati šefer, so i sve ostale sastojke. Za to vreme skuvati puding sa mlekom i napraviti krem/namaz. Pržiti palacinke, male, a deblje, kada se pojave rupice sa jedne strane, tada ih okrenuti na drugu stranu.

Pripremiti fil od udinga, mleka i šecera. Filovati ih odmah dok su još tople, i spajati po 2-3. Dekorisati jagodama.

### **Savet**