

## **Torta od palacinki (4)**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

### **Sastojci**

#### **Za palacinke:**

- **200 g**brašna
- **300 ml**mleka
- **2**jajeta
- **1 kašica**soli
- **1 kašica**ćecera
- **50 ml**ulja

#### **Za fil:**

- **300 g**eurokrema
- **250 g**mlevenih lešnika
- **2**banane

### **Priprema**

Pomešamo sve sastojke za palacinke.

Zagrejemo podmazan tiganj i pržimo palacinke.

Od ove mere se dobije 10-tak palacinki zavisi od velicine.

Banane isecemo na tanke kolutice. Stavimo palacinku, premažemo je kremom, pospemo lešnicima i stavimo par

kolutica. Ponavljam postupak dok se ne utroše sastojci. Premažemo ivice kremom. I ukrasimo po želji. Ja sam jednu palacinku iseckla modlom i tako ukrasila.

## Savet