

Američke koko - oranž palacinke



težina: **lako**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Smesa:

- **1 šolja (od 2 dl)** brašna
- **1 kašic** praška za pecivo
- **1 kašik** kakaoa
- **1 kašik** rendane pomorandžine kore
- **2 kašike** šećera
- **1** jaje
- **175 ml** mleka
- **2 štangle** čokolade

Dekoracija:

- **2 štangle** čokolade
- **mal**o rendane pomorandžine kore

Priprema

Pomešati brašno, prašak za pecivo, kakao, koru od pomorandže i šećer, zatim dodati jaje i mleko pa sve sjediniti mikserom. Na kraju u smesu umešati seckanu čokoladu.

Na tiganju zagrejati malo ulja pa sipati kašikom smesu i oblikovati manje palacinke. Palacinke peci sa obe

strane.

Pecene palacinke slagati jednu na drugu.

Poreane palacinke preliti sa otopljenom cokoladom i rendanom korom pomorandze.

Savet

Za sve ljubitelje jaffa keksa, ove palainke ukusom podseaju na jaffa keks. Nadam se da e vam se svideti... :)