

## *Americke palacinke - malo drugacije*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2vece, zrele, banana
- 2jajeta
- **150 ml**mleka
- **2 kašikelja**
- **1/2 kašičice** cimeta
- brašno

### **Priprema**

Banane (da budu dosta zrele - najbolje su one sa tamnim tufnicama) staviti u dublju posudu i, viljuškom, ih dobro izgnjeciti. Dodati jaja i ulje, pa mikserom umutiti, da nema grudvica. Zatim sipati mleko i sjediniti. Na kraju dodavati brašno, neprestano muteci. Gustina testa treba da bude kao za keks ili kuglof. Znaci, da može da se sipa kutlacom, ali da nije retko.

U teflonski tiganj staviti malu kašičicu ulja i staviti da se ugrije. Na ugrejani tiganj, na sredinu, sipati malom kutlacom testo i, samo malo, ga raširiti u krug.

Pržiti jednu stranu, pa kada dobro porumeni okrenuti da se isprži i druga strana.

Poslužiti ih sa džemom, medom, nutelom...

**Savet**