

Prakticne americke palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 kašike šećera
- 1 kašika vanilin šećera
- 2 dl jogurta
- 50 grastopljenog margarina
- 1 šolja (od 2 dl) brašna
- 1/2 kašice praška za pecivo

Priprema

Belanca ulupati u cvrst sneg sa 1 kašikom šećera i 1 kašikom vanil šećera. Žumanca umutiti sa 1 kašikom šećera, pa dodati prašak za pecivo, rastopljen margarin, jogurt i brašno. Sve sjediniti mixerom.

Dodati ulupana belanca, umešati ih kašikom. Peci na malo ulja. Ja sipam testo direkt iz posude za mucenje u tiganj, ako nije pravilan krug, popravim kašikom, ispadne mi 12 palacinki.

Mogu se prelivati svim i svacim, javorovim sirupom, medom, premazivati džemom, eurokremom... Ja ih prelivam "cokoladom" - U 100 g meda, stavim kašiku tamnog kakaoa i 4-5 kapi arome cokolade.

Ukusne, prozracne, lagane...

Savet

Pei na manjoj temperaturi, jer brzo poprime tamnu boju. Prijatno :-)