

Testo za, veoma, mekane palacinke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** **caše (od 250 ml)** brašna
- **5** **vecih** jaja
- **50 ml** ulja
- **2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** mleka
- **400 ml** gazirane vode
- **400 ml** obicne vode

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati so, šećer, ulje i jaja. Pomešati mleko, gaziranu vodu i obicnu vodu. Sipati trecinu tecnosti i poceti sa mucenjem, mikserom (ne trebaju nastavci za testo, vec mutiti, obicnim, mutilicama).

Mutiti uz, neprestano, sipanje tecnosti. Brzinu miksera prilagođavajte prema gustini testa. Na kraju, najmanjom brzinom, razbiti sve grudvice od brašna (ako su ostale).

Palacinke pržiti u teflonskom tiganju. Samo za prvu palacinku sipati u tiganj nekoliko kapi ulja. Dalje pržiti bez dodavanja ulja.

Sa ovim testom dobijaju se, veoma, mekane i ukusne palacinke. Ako vam ostanu za naredni dan, staviti ih u kesu (hladne) i sutradan imacete palacinke, kao da ste ih tada spremili.

Savet