

Nemacke palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 šoljemleka
- 1/2 šoljebrašna
- 2 kašikiceekstrakta od vanile
- 1 kašicicašecera

Za preliv:

- 2 kašikedžema od jagoda
- 2 kašikebobicastog voca
- 1 limun - sok

Priprema

Mikserom umutite jaja.

Dodajte mleko, promešajte, dodajte brašno i na kraju ekstrakt od vanile.

Silikonski pleh za mafine napunite do 1/3.

Pecite u prethodno zagrejanjoj rerni na 200 stepeni oko 15 minuta.

Za preliv na tihoj vatri sjedinite voće i slatko od jagoda. Nacediti sok od jednog limuna i mešajte par minuta.

Pecene palacinke izvadite iz kalupa i na svaku pojedinačno dodajte po kašičicu prelića. Ova smesa dovoljna je za 12 nemackih palacinaka.

Savet