

Najbolje slatke palacinke



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **400** ml mleka
- **400** g brašna
- malosoli
- **1** kašicica prška za pecivo
- nekoliko kašikaulja

Za punjenje:

- **250** g zamrznutog šumskog voća
- nekoliko kašikakrema
- nekoliko kašikamljevenog keksa
- po želji šlag

Priprema

Razmutiti jaja i dodati mleko i brašno, pa dodati so i prašak za pecivo. Sve promiješati. Tijesto ne treba da bude mnogo gusto, po potrebi dodati vode. Dodati na kraju ulje.

Peci palacinke uz povremeno dodavanje ulja ili masti u tiganj.

Palacinke premazati kremom, pa posuti preko mljeveni keks i staviti šlag, a zatim staviti i šumske voće.

Savet

Prijatno!