# *Original testo za americke palacinke*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 čaše (od 2 dl)**mleka
- **1/2 čaše**jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **1/2 čaše**šecera
- **2,5 čaše**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **2** veca jajeta

## Priprema

Posebno umutiti belanke sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodati žumanke, onda sve tecne sastojke, pa mutiti jos malo mikserom, onda dodati brašno, prašak za pecivo, so, i mutiti još malo mikserom na najsporijoj brzini, da smesa nema grudvice...

Tiganj mora da bude vreo, cim stavite prvu palacinku smanjite temperaturu na polovinu. Palacinku okrenuti kad pocnu da izlaze baloncici.

Za pocetnike je bolje da peku po jednu palacinku, a ko je malo spretniji, može i po tri od jednom.

## Savet

Palainke filujte po želji medom, kremom, okoladom, jedite uz voe, kako ko voli... Prijatno!