Americke palacinke (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 veca**jajeta
- **2 kašike**šecera
- **1/2 kesice**vanilije šecer
- **1 ravna kašicica**praška za pecivo
- **50 g**margarina
- **300 g**jogurta
- **160 g**brašna
- **1 prstohvat**soli

Priprema

Odvojiti belance i žumance. Staviti po 1 kašiku šecera u žumanca i belanca. Belanjak umutiti u cvrst sneg i ostaviti sa strane. Mutiti žumanca sa šecerom kad zapeni dodati vanil šecer, otopljen margarin, jogurt, brašno i prašak za pecivo. Dobro umutiti mikserom. Potom lagano špatulom umešati belanjak. Peci u podmazanom tiganju na laganoj vatri.

Okrenuti palacinku kad se pojave mehurici popucaju.

Savet

Ja merim na vagici jogurt zato je napisano u gramima.