Americke palacinke (11)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**vece jaje
- **50 g**maslaca
- **150 ml**mleka
- **100 ml**jogurta
- **220 g**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **3 kašike**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **na vrh noža**sode bikarbone

Priprema

Otopiti maslac. Umutiti jaje, pa mu dodati jogurt, mleko, maslac, šecer, vanilin šecer i sjediniti. Dodati i brašno prethodno pomešano sa praškom za pecivo i sodom bikarbonom. Sjediniti.

Sipacom sipati smesu precnika 10-15 cm u vruc nepodmazan tiganj, a vatra srednje temperature. Kada se pojave mehurici preko skoro cele palacinke, možete je okrenuti na drugu stranu da se pece.

Peci vrlo kratko (1 minut), pa skloniti iz tiganja. Postupak ponavljati dok ne utrošite smesu.

Pecene palacinke reati jednu preko druge kako bi dodatno omekšale i cuvale toplotu.

Savet