

Palacinke sa jogurtom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2,5 dl jogurta
- 6 kašika brašna
- 1 kašika šecera ili stevija ili med....
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 prstohvatsoli

Za fil:

- po želji voće

Priprema

Voce po izboru ili neki pekmez.... Kod mene su jabuke izribane, posute sa malo limuna i malo cimeta, kupine i višnje. Odvojiti žumanjca od belanjaca. Izmiksati belanjke, u drugoj zdeli miksati žumanjca sa šećerom za koji ste se odlucili, vanilin šećerom i prstohvatom soli. Nakon nekoliko minuta miksanja, dodati jogurt i miksajte još malo dok se šećer ne otopi. Smanjite brzinu miksera i dodajte brašno. U smesu sa jajima dodati pola izlupanih belanjaka i laganoooo mešati, kako belanjca ne bi splasnula, dodati ostatak belanjaka i promešati. Palacinke pecite na laganoj vatri u teflon tavi bez masnoce, ako ne ide stavite vrlo malo maslaca u velicini graška. Nemojte raditi velike palacnike, lakše je manje okretati, one su deblje od palacinki na koje smo navikli. Jednako dobre tople i hladne.

Savet