

Americke palacinke sa prelivom od voća i cokolade



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **250 gmekog brasna**
- **150 mljogurta**
- **250 mlmleka**
- **2 kašicicešecera**
- **1 kašicicasoli**
- **1 naprstaksode bikarbone**
- **2 kašiketopljenog margarina ili maslaca**
- **100 gmalina**
- **100 mlvode**
- **3 kašikešecera**
- **1 kašicicagustina**
- **50 mltopinga od cokolade**
- **po željisladoled**

Priprema

Vocni preliv: Maline prelitи sa vodom, dodati šecer i staviti na vatri da provre. Kuvati 10-tak minuta, zatim dodati gustin razmucen u malo vode. Kuvati preliv još koji minut da se masa zgusne.

Masa za palacinke: Umutiti mikserom jaja i mleko. Dodati otopljen margarin, prosejano brašno pomešano sa praskom za pecivo, sodu bikarbonu, šefer i so. Mikserom sve sjediniti.

Manjom kutlacom stavljati smesu na zagrejan tiganj, precnika 12cm. Palacinke okretati špatulom sa jednu na

drugu stranu, manje pržiti drugu stranu od prve strane. Palacinke vremenski peci oko 1 minut.

Finalni postupak: Palacinke slagati -palacinka, vocni preliv od malina, palacinka, zatim preliv od cokolade. Služiti toplo odmah, po želji dodati kuglu sladoleda.

Savet

Smesa za palainke je guša od smese za prave palainke. Palainke se prave manje i deblje. Ulje dodati na poetku oko 1 kašike, pre nego što se stavi prva palainka da se pee. Ako se palainke peku u teflonski tiganj nije potrebno podmazivanje jer se one peku na suvo. Tiganj ako je vei mogu se pei po dve do tri palainke od jednom.