

Sweet Vanilla Palacinke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna tip-500
- **2** jajeta
- **2 kašike** ulja
- **300 ml** mleka
- **450 ml** kisele vode
- **2 kašike** arome od vanile
- **1/2 kesice** vanilin šećera
- **1 kašičica** soli
- **250 g** šećera
- **po potrebi** ulje za mazanje tiganja
- **nekoliko** ubrusa za premazivanje ulja

Priprema

Brašno, ulje, šećer, so, vanilin šećer, aromu od vanile, mleko, jaja i kiselu vodu umutiti mikserom.

Tiganj pre svakog prženja palcinke premazati ubrusom koji je natopljen uljem, time će te dozirati količinu ulja kako palacinke ne bi bile masne. Peci na srednjoj temperaturi.

Savet

Palacinke imaju slatku i finu notu vanile, pa ih ne morate filovati. Možete ih posuti šećerom u prahu. Uživajte.