

Americke palacinke (15)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1** vanil šećer
- **1 prstohvat** soli
- **80 g** šećera
- **4** jajeta
- **1** **čaša** jogurta
- **1,5** kašičica ulja
- **200 ml** mleka

Priprema

U jednoj činiji pomešati sve suve sastojke: brašno, prašak za pecivo, šećer, vanil šećer, so.

Posebno umutiti belanca u cvrst sneg. U drugoj činiji umutiti mikserom žumanca, dodati jogurt, ulje i mleko.

Suvim sastojcima dodati mokre i dobro izmiksati da nema grudvica. Špatulom lagano umešati kašiku po kašiku sneg od belanaca i lagano sjediniti.

U teflon tiganju za palacinke, na sredinu sipati 2 supene kašike testa i cim se na površini pojave mali mehurici okrenuti palacinku na drugu stranu. Filovati ih po svom izboru: pekmez, nutela, džem...

Savet