

## 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 šefer**
- **1 prstohvat** soli
- **80 g**šecera
- **4**jajeta
- **1**cašajogurta
- **1,5**kašikaulja
- **200 ml**mleka

### Priprema

U jednoj ciniji pomešati sve suve sastojke: brašno, prašak za pecivo, šefer, vanil šefer, so.

Posebno umutiti belanca u cvrst sneg. U drugoj ciniji 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**