

# **Americke kinder palacinke**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**brašna
- **300 ml**mlijeka
- **4**jajeta
- **4 kašike**šecera
- **1,5 kašikaulja**
- malopraška za pecivo
- **1 prstohvatsoli**
- malovanila ekstrakta

## **Priprema**

Pomiješati brašno, šecer, prašak za pecivo, so. Umutiti žumanca sa mlijekom, uljem, vanila ekstraktom. Posebno umutiti bjelanca. Suhe sastojke dodati u žumanca i mlijeko umutiti pa špatulom dodati lagano bjelanca. Sve promiješati da se sjedini. Malom kutljacom sipati palacinku u tavu, cim se pojave mjehurici okrenuti na drugu stranu i peci jos par sekundi. Peci na laganoj vatri da vam ne zagore. Istopiti kinder cokoladu sa malo mlijeka. Kad su palacinke gotove reati jednu na drugu. Preliti cokoladom i posuti isjeckanom rafaelo kuglicom i ferero roser kuglicom.

## **Savet**

Od ove smjese dobijete 14 palainkica. Ja sam podijelila po sedam i napravila dvije porcije, a Vi možete kako želite. Zasitne su tako da nemojte pretjerivati sa okoladom. U slast!