

## 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 šećera
- **1,5** kašika ulja
- **malopraška** za pecivo
- **1** prstohvatsoli
- **malovanila** ekstrakta

### Priprema

Pomiješati brašno, šećer, 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!