

Šušlave palacinke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 4 kašike brašna
- 70 g margarina
- 4 kašike šecera
- 2 dl mleka

Za posipanje:

- 100 g šecera
- 1 kašika kakao

Priprema

Umutite žumanca sa šecerom, dodajte otopljeni margarin, mleko i brašno.

Belanca umutite u cvrstu penu i dodajte na kraju pažljivo u žumanca.

Palacinke pecite samo sa jedne strane i reagte na tanjir, jednu preko druge, pecenom stranom okrenutom na dole. Izmešajte šecer i kakao i tom mešavinom posipajte svaku palacinku. Kad se ispekli sve palacinke, isecite kao tortu na šnitice i poslužite.

Savet