

Punjene američke palacinke (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **1** jaje
- **30 g** maslaca
- **30 g** šećera
- **170 ml** mleka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 g** eurokrema
- **2** manje banane
- **po potrebi** ulja

Priprema

U dubljem sudu sjediniti brašno, prašak za pecivo i šećer, pa dodati umuceno jaje. Posebno otopiti maslac u mleku, pa tu smesu dodati suvim sastojcima. Izmešati žicom za mucenje, tako da se dobije ujednacena smesa. Ostaviti da miruje na sobnoj temeperaturi oko pola sata.

Banane iseci na kolutove. Tiganj dobro zagrejati na vatri, malo ga podmazati uljem, pa u njega sipati vrlo malo smese, tek par kašika.

Preko testa naneti odmah eurokrem i nekoliko kolutova banane. Preliti preko toga malo pripremljene smese za palacinke.

Nakon što je donja strana palacinke dobro ispecena, okrenuti i drugu stranu i pržiti još par minuta. Na isti nacin

od preostalog materijala pripremiti još palacinki. Služiti ih tople, uz dodatak po želji.

Savet