

Americke palacinke bez glutena



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 100 mljogurta
- 100 mlmleka
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1 prstohvatsoli
- 50 gmaslaca
- 3 kašikešecera
- 1 kašikavanilin sirupa
- 100-200 gkukuruznog brašna

Dekoracija:

- 1 kesicapudinga od vanile
- 1 kašikakikiriki putera
- 1 kašikaeurokrema
- 50-100 gbobicastog voca

Priprema

Pomešajte jaje, jogurt, mleko, prašak za pecivo, so, šećer, maslac i vanilin šećer. U smesu dodavati brašno polako uz mešanje dok ne dobijete dovoljno gustu smesu. Smesa treba da bude nesto gušća od smese za obicne palacinke, a manje gusta u odnosu na smesu za recimo hleb. Smesu ostaviti da stoji nekih 5-10 minuta. Za to vreme napraviti puding od vanile (iz kesice). Pecete palacinke tako da budu manje i deblje što sa kukuruznim brašnom nije toliko komplikovano jer je ono drugacije od pšenicznog pa su i obicne palacinke gušće. Napraviti 4

palacinki. To je porcija za jednu osobu. Krenete da reate palacinke. Ja sam to ovako radila, na prvu palacinku namazem eurokrem, stavim sledecu, namažem je pudingom od vanile, na trecu stavim kikiriki puter, cetvrtu prelijem pudingom od vanile i vocem. Ja koristim smrznuto voce, jednu šaku. I to je to. Ukoliko pravite vece kolicine duplirajte sastojke. Naravno kolicine sastojaka za dekoraciju su okvirne. Vi sami ocenite koliko Vam treba kada mažete :) Prijatno!

Savet

Sve ovo može da se napravi i sa pšeninim, pirinanim, heljdinim brašnom. Recepti koje u ja objavljujivati e uvek biti bez glutena jer je to nain na koji se ja hranim od prve godine zivota. Probajte, javite utiske :)