

Americke palacinke (16)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 jajeta**
- **2 kašike šecera**
- **1 kesica vanil šecera**
- **2 kašice cepraška za pecivo**
- **1/2 kašice sode bikarbune**
- **200 g brašna**
- **300 ml mleka**
- **50 g maslaca**
- **1 prstohvatsoli**

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Umutiti žumanca sa šecerom, vanil šecerom, potom dodati otopljen maslac, mleko, brašno, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i dobro sve umutiti mikserom. Belance umutiti u cvrst sneg pa špatulom dodati u smesu od žumanjaka. Lagano promešati da se lepo sjedini. Na srednjoj temperaturi pržiti palacinke.

Savet

Tiganj podmazujem otopljenim maslaczem koristeći silikonsku etkicu. Od ove smese ispadne 14 palainki.