

# *Snikers palacinke*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 150 g brašna
- 1 jaje
- 3 g soli
- 1 vanilin šećer
- 100 g nutela krema
- 50 g kikirikija
- 2 supene kašike ulja
- 180 g biljne pavlake
- 2 kašike šećera
- 200 ml mleka
- 300 ml gazirane vode
- 2 g sode bikarbone
- 1 šlag

## **Priprema**

U odgovarajuću posudu umutiti jaja, so, šećer, vanilin šećer i ulje. Postepeno dodavati brašno, a potom mleko i mineralnu vodu, uz stalno mešanje, da se ne naprave grudvice.

Na kraju masi dodati sodu bikarbonu. Vec pecene palacinke, odnosno napravljene (tipicne palacinke), redjati na veci tanjir.

Za nadev: Prvo umutiti biljnu pavlaku. Deo šlaga odvojiti za dekoraciju. U ostatak šlaga, sipati mleveni kikiriki i nutela krem, pa filovati gotove palacinke. Ukrasite šlagom ili po želji.

Ukusnije je šlagom i ako imate onaj preliv čokolade, cisto da ima lepši šmek. Prijatno!