

## **Americke palacinke (18)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **2jajeta**
- **2 kašikešecera**
- **1 šolja (od 250 ml)jogurta**
- **1 šoljabrašna**
- **50 gotopljenog maslaca ili margarina**
- **1/2 kašiciceprasha za pecivo**
- **1 kesicavanilin šecera**

### **Priprema**

Umutite cvrsto belanca sa 1 kašikom šecera. U drugoj posudi umutite žumanca, šecer, jogurt, brašno sa praškom za pecivo i maslac. Na kraju dodajte belanca i umešajte kašikom, ne mikserom. Ugrejte tiganj bez masnoce (jer u testu ima putera) na srednjoj temperaturi. Sipajte sipacom testo. Kad se pojave mehurici, okrenite palacinku na drugu stranu i pecite još minut. Najbolje su dok su tople, ali možete ih jesti i hladne... sa cime god želite. Sa kremom, džemom, medom...

### **Savet**