Testo za palacinke bez glutena

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **8 kašika**brašna bez glutena
- trun soli
- mleko
- ulje
- voda

Priprema

U plasticni sud staviti jaja i umutiti ih mikserom, dodati malo soli i postepeno dodavati brašno neprestano muteci, kada je sve sjedinjeno staviti mleko i mlaku vodu (nikako toplu ili vrucu) dovoljno je da ne bude ledena i sipati 1-2 kašike ulja. I kutlacom promešati masu. Na dobro zagrejanom tiganju sa malo ulja peci palacinke. Maltene nema razlike budu jednako ukusne, ako ne i ukusnije i mekše.

Savet