Srce palacinke

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **400 g**brašna
- **100 g**krema
- **4 dl**mlijeka
- **4 dl**kisele-mineralne vode
- **4 kašike**ulja
- **malo**soli
- **1 kesica**vanilin šecera

Priprema

Jaja žicom-mutilicom blago umutiti, pa dodati polovinu brašna i mlijeka i sve dobro sjediniti. Zatim u to dodati drugu polovinu brašna i mlijeka, malo soli, vanilin šecer i ulje pa ujednaciti da nema grudvica. Na kraju dodati kiselu vodu i dobro promješati. Smjesu ostaviti 1'h u frižideru.

Tiganj za palacinke podmazati sa par kapi ulja i dobro je zagrijati, a zatim u nju izliti jednu kutlacu smjese, brzo i ravnomjerno je razliti na sve strane tave i peci par sekundi sa jedne strane, pa palacinku prevrnuti na drugu stranu i peci isto toliko. okoladu istopiti sa malo ulja.

Palacinke oblikovati u obliku srca kao na slici i premazati kremom i šarati po želji cokoladom.

Savet

Prijatno.