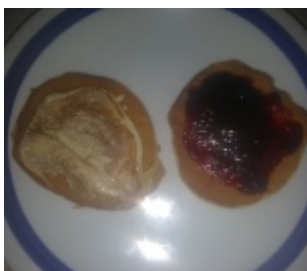


## Americke palacinke sa testom od banana



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 jajeta
- **6 kašika** šecera
- **1** **čaš** jogurta
- **1/2** **čaš** mleka
- **1** vanil šećer
- 2 zrele banane
- **1,5** **čaš** brašna
- **1** prašak za pecivo
- **40** ml ulja
- **1 kašičica** kokosovog ulja

#### Namaz:

- krem, džem, itd.

### Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Prvo umutiti belanca sa dve kašike šecera u cvrst sneg. Zatim umutiti žumanca sa dve kašike šeca, dodati ulje, jogurt, mleko, prašak za pecivo, vanil šećer, brašno i otopljenog kokosovog ulje. Izgnjeciti banane i sve izmiksati mikserom, pa na kraju dodati belanca. Dobijenu masu pržiti na zagrejanom tiganju. Stavljamo po dve kašike testa za jednu palacinku. Okrecemo ih tek kada se pojave baloncici odoz gore. Palacinke pecemo na srednjoj temperaturi. Poslužiti uz krem, džem ili namaz po želji.

## Savet

Ovo testo sa bananama je veoma mekano i mirisno, isprobajte.