

Pufnaste i debele americke palacinke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g brašna mekog
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 1 prstohvat soli
- 1 kašika šecera
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 jaje
- 50 g margarina
- 200 ml mleka
- malo ulja za podmazivanje

Priprema

U jednoj posudi pomešati brašno, pecivo, so, šecer i vanilin secer. U drugoj posudi staviti jaje malo umutiti žicom dodati mleko i istopljeni margarin. Zatim suve i tecne sastojke sjediniti ja sam žicom, a može i mikserom ali ne mutiti previše da testo nebi spalo. Gotovo testo pokriti i ostaviti 15-20 minuta da odstoji. Kada je testo odstovalo tiganj ugrejati malo podmazati i malom kutlacom izlivati palacinke. im se pojave mehurici na površini palacinke, okrenuti palacinku i kratko peci. Palacinke peci na srednjoj temperaturi. Meni je od ove smese ispalo 10 palacinki. Premazati ih po želji: vocnim sirupom, medom, džemom, kremom, ili bilo kojim nadevom koji vam se dopada. Uživajte!!!

Savet