

## Heljdine palacinke (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Testo:

- 250 g heljdinog brašna
- 2-3 kašikespeltinog ili belog brašna
- 2 jajeta
- 250 ml jogurta
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 50 ml ulja

### Priprema

U duboku posudu stavite heljdino brašno, speltino, prašak za pecivo, šećer i pomešati da se sastojci sjedine. U drugu posudu pomesati jogurt i jaja, žicom malo umutite da se jaje pomešaju sa jogurtom. Moku smesu dodati u smesu sa brašnom i sve dobro pomešati. Ako je smesa previše gusta dodati još jogurta ili mleka.

U zagrejanom tiganju stavite malo ulja pola kašičice i od smese praviti manje ili veće palacinke kako volite i peci sa jedne i druge strane dva-tri minuta.

### Savet