

## ***Palacinke sa kakaom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- **na vrh noža** soli
- **1 kašika (ravna)** šecera
- **300 g** brašna
- **2 kašike (ravne)** kakaoa
- **500 ml** mleka
- **300 ml** vode
- **3 kašike** ulja

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati so i šecer pa mleko, ulje, brašno, kakao i vodu. Umutiti mikserom i ostaviti da odstoji oko pola sata.

Tiganj namazati uljem, dobro zagrejati, kutlacom sipati testo i razliti. Kad pocne da se odvaja od ivica tiganja, palacinku okrenuti i pržiti i drugu stranu.

Gotove palacinke stavljati na tanjir, jednu preko druge. Pokriti drugim tanjirom, uviti u platnenu salvetu i ostaviti 10ak minuta.

Filovati kremom (ili cime god volite) i uživati u ukusu!

**Savet**