

Palacinke sa kakaom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3jajeta**
- **na vrh nožasoli**
- **1 kašika (ravna) šecera**
- **300 gbrašna**
- **2 kašike (ravne) kakaoa**
- **500 ml mleka**
- **300 ml vode**
- **3 kašike ulja**

Priprema

Umutiti jaja, dodati so i šefer 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 tanjur, jednu preko druge. Pokriti drugim tanjirom, uvit u platnenu salvetu i ostaviti 10ak minuta.

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

Savet