

Američke palacinke (20)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 300 ml mleka
- 2 kašike ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 kašike šećera u prahu
- 2 kesice vanilin šećera
- 1 prstohvat soli
- 300 g brašna
- Za nadev:
 - po potrebi nutela
 - po potrebi mlevena plazma

Priprema

Ručnom žicom za mucenje razmutiti žumanca, dodati mleko, ulje i izmešati. Prosejati prašak za pecivo i šećer u prahu, dodati umućenu smesu, umešati vanilin šećer i so. Postepeno dodavati brašno i sve sjediniti ručnom žicom za mucenje. Mikserom umutiti šam od belanaca...

...i dodati u umućenu smesu.

Lagano promešati špatulom kako bi se svi sastojci sjedinili.

Tiganj dobro zagrejati, na sredinu staviti dve kašike smese. Peci obe strane dok ne porumene.

Uzeti palacinku, premazati je nutelom, posuti mlevenom plazmom, preko staviti palacinku, premazati je nutelom i ponavljati postupak koliko želite da bude velika.

Dobijate tako savršene palacinke, kao neka malena tortica.

Savet

Nadev možete koristiti po sopstvenom izboru (džem, eurokrem), mada-ova kombinacija je savršena. Prijatno!