

Palacinke sa cokoladnim kremom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** goštrog brašna
- **100** gmekog brašna
- **2** jajeta
- **1,5** dlvode
- **3** dlpavlake za kuvanje
- **1/2** kašicicesoli
- **1** kašicicašecera
- **1** kesicavanilin šecera

I još:

- **1** teglicacokoladnog krema
- **100** gcokolade za kuvanje
- **nekoliko** zrnanara za ukrašavanje

Priprema

Prosejati obe vrste brašna u ciniju, posoliti, pošeceriti. Dodati vanilin šecer. Jaja umutiti žicom, te im dodati pavlaku za kuvanje i vodu, a potom sipati u brašno i umutiti kašu za palacinke, da nema grudvica. Ostaviti da odstoji pola sata, pa peci u ugrijanom tiganju palacinke, po par minuta sa svake strane. Pecene palacinke nadevati cokoladnim kremom, po izboru, motati i slagati. ?okoladu otopiti sa tri kašike ulja i ukrasiti palacinke, dodati par zrna nara i lagano poprašiti šecerom u prahu.. Prijatno!

Savet