

Americke palacinke (21)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 kašike šećera
- 80 ml ulja
- 500 ml mleka
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- prstohvat soli

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca cvrsto umutiti sa prstohvatom soli i ostaviti ih na stranu. Žumanca staviti u vanglicu, dodati šećer i penasto ih umutiti. Sipati ulje i mleko i sjediniti. Ubaciti brašno sa praškom za pecivo i umutiti (najmanja brzina na mikseru) da ne ostanu grudvice od brašna. Na kraju, u testo dodavati kašiku po kašiku umućenih belanaca i dobro ih sjediniti sa testom drvenom kašikom (varjačom) ili špatulom.

Teflonski tiganj premazati silikonskom cetkicom uljem i staviti da se zagreje na srednjoj temperaturi (kod mene je to na indukcionoj ploči bila temperatura na broj 5).

Na zagrejani tiganj kutlacom (za supu) sipati testo na sredini tiganja, ono će samo da se formira u krug. Ja sam koristila kutlacu prečnika 9cm i ne treba je puniti do vrha, 1cm treba da ostane prazna.

Kada se na površini testa, koje je u tiganju, pojave mehurici to znači da palacinku treba preokrenuti...

...da i druga strana dobije lepu rumenu boju.

Pecenu palacinku izvaditi na tacnu, silikonskom cetkicom premazati tiganj i sipati novo testo... Za svaku novu palacinku tiganj samo premazati uljem silikonskom cetkicom. Palacinke reati jednu preko druge. Ja tiganj nisam ni pomerala sa šporeta, sve dok nisam završila sa prženjem palacinaka. Naime, premazati ga uljem, sipati testo, kada se palacinka isprži, prebacim je na tacnu, pa ponovo isti postupak...

Palacinke poslužiti sa medom i cimetom ili javorovim sirupom, pekmezom koji volite, karamel sosom... Meni su bile božanstvene sa karamel sosom.

Isprobavala sam razne recepte za američke palacinke, ali uvek je falilo nešto da bih mogla da kažem da su dobre. Sa ovim receptom sam prezadovoljna! Dobila sam "debeljuškaste" palacinke, baš kakve i treba da budu, sa vazdušastom sredinom i savršenim ukusom.

Recept sam videla na internetu.

Savet