

Ananas-palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1/2 kašičice soli
- 80 g šećera
- 200 g brašna
- 150 ml mleka
- 100 ml vode
- 1 kašičica praška za pecivo
- 30 ml otopljenog maslaca
- 1 konzerva ananasa
- 1 kašičica rendane limunove korice
- 1 kašičica ekstrakta vanile

I još:

- malo šećera u prahu

Priprema

Umutiti jaja sa solju, šećerima i otopljenim i prohlavljenim maslacem, dodati brašno i prašak za pecivo. Staviti i rendanu limunovu koricu i ekstrakt vanile. Neka kaša bude nešto gušća nego za klasične palacinke. Ostaviti da odstoji pola sata.

Ugrejati tiganj za palacinke, umakati kolutove ananasa u kašu i pržiti po par minuta sa obe strane par minuta.

Odlagati na papirnati ubrus da upije višak masnoce.

Neobicna, ali vrlo osvežavajuca kombinacija... Probajte...

Savet