

Testo za palacinke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna (t-400)
- **2** jajeta
- **1 dl** ulja
- **3 dl** mleka
- **2 dl** mineralne vode
- **1 kašičica** šećera
- **1 prstohvat** soli
- **1** limun - rendana korica

Priprema

Jaja penasto izmutimo sa šećerom i uljem, dodamo mleko i mineralnu vodu promešamo i muteci mikserom na srednjoj brzini postepeno dodajemo brašno u koje smo dodali so. Mutimo dok dobijemo kompaktnu smesu srednje gustine narendamo koricu limuna i promešamo. Testo ostavimo pola sata u frižideru da odmori.

Pecemo na srednjoj temperaturi u odgovarajućem tiganju, prvo sa jedne pa sa druge strane. Za prvu palacinku podmažemo tiganj sa par kapi ulja, a za dalje nema potrebe pošto testo sadrži ulje.

Gotove palacinke pokrijemo providnom folijom da zadrži mekocu. Palacinke punimo nadevom po sopstvenom izboru, džem, krem....

Savet

Poseban šmek mu daje korica limuna.