

Americke palacinke (22)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **1/2** caše jogurta
- **1/3** caše ulja
- **2.5** caše brašna
- **1** kesica vanil šecera
- **1** kesica praška za pecivo
- **1** kašika aromi vanile
- **1/2** caše šecera
- **1** prstohvat soli

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca. Belanca sa šecerom i vanil šecerom umutiti u cvrst sneg, zatim dodati žumanca i nastaviti s mucenjem. Postepeno dodavati tecne sastojke. Na samom kraju dodati prstohvat soli, brašno i prašak za pecivo. Sve dobro sjediniti. Tiganj mora da bude vreo, pa cim se stavi prva palacinka smanji se temperatura. Palacinku okrecemo kad vidimo da baloncici izlaze (tiganj obavezno podmazati sa vrlo malo ulja).

Savet

aše su od 2dl.