

Posne americke palacinke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **650** g mekog bra[na (T-400)
- **2 kašikešecera**
- **1 kesicapraška** za pecivo
- **1 l** tople vode
- **8 kašikaulja**
- **1/2 kašicicesoli**

Priprema

U vanglicu staviti brašno, šećer, so i prašak za pecivo. Promešati kašikom. U odgovarajucu posudu sipati toplu dodu, dodati ulje i mešati da se sjedini sa vodom. Uz postepeno dodavanje vode, mikserom, umutiti smesu.

Teflonski tiganj za palacinke podmazati uljem i zagrejati ga na srednjoj temperaturi. Kada se tiganj zagrejavao, na sredinu tiganja, sipati po kutlacu smese (ne razlivati testo, kao kod prženja standardnih palacinaka). Kada donja strana porumeni okrenuti palacinku da se isprži i druga strana. Pre svakog sipanja testa tiganj malo nauljiti (bez obzira što u testu ima ulja), silikonskom cetkicom ga samo premazati uljem.

Palacinke poslužite sa džemom, posnim kremom, vocem, prelivene medom ili javorovim sirupom...

Ideju za recept sam videla na internetu (Autor: Ženskimagazin.rs).

Savet