

Japanske palacinke



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2jajeta**
- **1 prstohvatsoli**
- **1,5 kašikebrašna**
- **1 kašikašecera**
- **1vanilin šecer**
- **1/2 kašiciceprasha za pecivo**
- **1 kašikamleka**

I još:

- **2-3 kašicicešecera u prahu**

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca i sa prstohvatom soli umutiti u sneg. Dodati šecere i još malo miksat da sneg ovrsne. Žumanca žicom izmutiti, dodati mleko. U smesu od žumanaca sipati brašno i prašak za pecivo, te izmutiti penjacom da nema grudvica. Staviti kašiku-dve sneg od belanaca, da smesa postane vazdušasta, a onda sve prebaciti u zdelu sa belancima i ujednaciti špatulom.

Ugrejati tiganj za palacinke, podmazati maslaczem, smanjiti temperaturu na srednju jacinu, pa kašikom vaditi gomilice testa, ja sam po jednom komadu, stavljala dve kašike. Nakon minut-dva,poklopiti tiganj staklenim poklopcem, sacekati 20.-tak sekundi, otklopiti, prevrnuti palacinke lopaticom na drugu stranu, sipati kašicu vode u tiganj i poklopiti na još 30-tak sekundi.

Gotove palacinkice posuti šećerom u prahu.

Savet

Od ove koliine ne izae puno, nekih 7-8 komada, a ja sam, isto, želela da probam i, kako su mi se dopale...