

# **Integralne američke palacinke**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **120 g** integralnog pšenicnog brašna
- **70 g** ovrseno brašno
- **40 g** zobenih pahuljica (ovlaš samlene)
- **1 prstohvatsoli**
- **1 kesicapraška za pecivo**
- **1 jaje**
- **200 ml** mleka
- **1 kašika** šecera
- **100 ml** jogurta

## **Priprema**

U posudi za mucenje sjediniti sve suve sastojke. Posebno sjediniti mokre sastojke i sipati u suve i fino sjediniti. Zasebno sjediniti mokre sastojke žicom za mucenje, a onda ih sipati u suve i onda lepo sjediniti i umutiti u kompaktnu masu. Testo je gušce. Zagrejte teflonski tiganj sa nekoliko kapi ulja i kutlacom sipajte smesu za palacinke. Gotove palacinke okrenuti na drugu stranu. Reati u tanjur jednu na drugu. Budu veoma mekane i nežne, užitak za cula. Prijatno!!!!

## **Savet**