

## ***Bakina palacinka torta***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **10-15**palacinki
- **150 g**šecera
- **50 ml**vode
- **200 g**mlevenih oraha
- **50 ml**mleka
- **400 ml**mleka

### **Priprema**

Palacinke ispecite po svom receptu.

Ušpinovati šecer sa vodom, dodati orahe i 50 ml mleka, izmešati pa prokuvati par minuta.

U šerpu ili u vatrostalnu posudu koja odgovara velicini palacinki staviti palacinku, premazati je filom, prekriti palacinkom i tako dok se ne utroši sav materijal. Završiti palacinkom i izrezati je na 8 delova.

Zagrejati 400 ml mleka (može da se zasladi kašikom šecera) i preliteri tortu.

Staviti u rernu da se zapece (15ak minuta na 200 stepeni).

Prijatno!

**Savet**