

Svekrvine krem palacinke



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 5 kašika šecera
- 4 kašike oštrog brašna
- 1 dl mleka
- malo soda bikarbone
- malo ulja za prženje

Za posipanje:

- 4 kašike šecera
- 4 kašike čokolade u granulama

Priprema

Belanca sa malo soli mikserom umutiti u cvrst sneg, dodati 1 kašiku šecera i dobro umutiti. U drugoj posudi žumanca sa 4 kašike šecera mikserom umutiti da bude penasto. Brašno pomešati sa mlekom i dodati na vrh noža soda bikarbone. Tako pripremljeno brašno dodati u žumanca i mikserom umutiti. Na kraju dodati sneg od belanaca i varjacom lagano izmešati, ali tako da se belanca ne raziju.

U posudi pripremiti mešavinu 4 kašike instant čokolade u granulama i 4 kašike šecera.

Zagrejati malo ulja u tiganju i staviti 1 kutlacu smese na zagrejano ulje. ?im se smesa stavi odmah posipati preko cele palacinke 2 kašike mešavine granula cokolade i šecera.

Peci na laganoj vatri 5 minuta samo sa jedne strane, te lagano nakositi tiganj i presaviti palacinku na tanjir. Od ove smese dobiju se 4 palacinke.

Savet

Ovaj desert po receptu moje pokojne svekrve, brz je za izradu, kada zaželite nešto slatko a nemate ništa pri ruci da nabrzinu slatko pojedete.