

## Glutena palacinke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Testo:

- 2 jajeta
- 3 dl mleka
- 2 kašike ulja (zejtina)
- 3 dl gustina
- 2 kašice praška za pecivo
- malo soli
- 1 kašica vanil šećera

### Priprema

Umutite jaja, dodajte, 1,5 dl mleka, ulje, gustina i ostale sastojke. Dobro umutite mikserom i dolijte preostalu količinu mleka. Mutite dok ne dobijete glatku smesu. Ostavite da odstoji jedno 10 minuta i pecite palacinke na umerenoj temperaturi dok ne dobiju zlatno braonkastu boju.

Palacinke možete filovati po želji. Prijatno.

### Savet

Ove palašinke stalno spremam svojoj unuci koja je alergična na gluten, a obožava palašinke, ne razlikuju se puno od običnih palašinki sa brašnom, veoma su ukusne.