

Glutena palacinke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2** jajeta
- **3** dl mleka
- **2** kašikeulja (zejtina)
- **3** dl gustina
- **2** kašicice praska za pecivo
- malosoli
- **1** kašicica vanil šecera

Priprema

Umutite jaja, dodajte, 1,5 dl mleka, ulje, gustina i ostale sastojke. Dobro umutite mikserom i dolijte preostalu kolicinu 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 palainke stalno spremam svojoj unuci koja je alergicna na gluten, a obožava palainke, ne razlikuju se puno od obinih palainki sa brašnom, veoma su ukusne.