

Americke palacinke (8)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna za dizana testa
- **200 ml** tekućeg jogurta
- **200 ml** mleka
- **4** jajeta
- **2 kašice** praška za pecivo
- **2 kašike** otopljenog maslaca
- **80 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Stavite brašno, prašak za pecivo, šećer, so i vanil šećer u jednu zdjelu i dobro ih promešajte. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Žumanjke izmešajte mikserom, dodajte jogurt i mleko, dobro promešajte da se sastojci spoje. Maslac otopite. Suhim sastojcima dodajte smesu od jaja, jogurta i mleka, lagano mikserom izmešajte. Ne predugo. Smesu mešati sve dok se suvi i vlažni sastojci posve ne sjedine. Dodajte smesi otopljeni maslac i dobro izmešajte. Bjelance izlupajte u cvrst snijeg lagano umešajte u pripremljenu smesu. Testo ne smije odstajati nego se odmah peku. Tavu za palacinke ovlaš premažite uljem i dobro zagrejte potom smanjite vatru. Kutlacom uzmite po malo smese i stavljajte je na sredinu tave. Pecite na laganoj vatri dok se s gornje strane svi mehurici koji su se pojavili ne popucaju, ne prije, tada palacinku preokrenite i pecite još par minuta. Najbitnije je da se peku na laganoj vatri da ne bi izvana zagorile, a iznutra ostale sirove. Ako niste sigurni, nakon što ju okrenete, možete je probosti cackalicom po sredini i tako proveravati da li su pecene, jer ne valja ako se prepeku. Ne ostavljajte ostatak smese u frižideru, vec odmah ispecite sve! Poslužiti možete sa cime god želite. Kod mene su sa domacim karamelom.

Savet