

Americke palacinke (16)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **2 kašike** šećera
- **1 kesica** vanil šećera
- **2 kašice** praška za pecivo
- **1/2 kašice** sode bikarbone
- **200 g** brašna
- **300 ml** mleka
- **50 g** maslaca
- **1 prstohvat** soli

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Umutiti žumanca sa šećerom, vanil šećerom, potom dodati otopljen maslac, mleko, brašno, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i dobro sve umutiti mikserom. Belance umutiti u cvrst sneg pa špatulom dodati u smesu od žumanjaka. Lagano promešati da se lepo sjedini. Na srednjoj temperaturi pržiti palacinke.

Savet

Tiganj podmazujem otopljenim maslacem koristeći silikonsku ?etkicu. Od ove smese ispadne 14 palažinki.