

Americke palacinke (18)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 kašike šećera
- 1 šolja (od 250 ml) jogurta
- 1 šolja brašna
- 50 gotopljenog maslaca ili margarina
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera

Priprema

Umutite cvrsto belanca sa 1 kašikom šećera. U drugoj posudi umutite žumanca, šećer, jogurt, brašno sa praškom za pecivo i maslac. Na kraju dodajte belanca i umešajte kašikom, ne mikserom. Ugrejte tiganj bez masnoće (jer u testu ima putera) na srednjoj temperaturi. Sipajte sipacom testo. Kad se pojave mehurici, okrenite palacinku na drugu stranu i pecite još minut. Najbolje su dok su tople, ali možete ih jesti i hladne... sa čime god želite. Sa kremom, džemom, medom...

Savet