

POFFERTJES

240 ml mlijeka
3/4 žličice instant kvasca
140 g brašna
140 g hajdenog brašna
prstohvat soli
2 jaja
ulje za pečenje
maslac i šećer u prahu za posluživanje

Pomiješati kvasac sa mlakim mlijekom pa ga staviti na toplo mjesto da se zapijeni.
U drugoj posudi pjenjačom izraditi jaja sa soli. Umiješati zapijenjini kvasac i obje vrste brašna. Izmiješajti. Posudu prekriti čistom kuhinjskom krpom pa staviti na toplo mjesto da se diže 45 minuta.
Zagrijati tavicu i lagano je nauljiti. Stavljati na vruću tavicu po žlicu smijese. Peći palačinke sa jedne strane pa ih okrenuti i dopeći sa druge strane.
Složiti pečene palačinkice na tanjur posipati šećerom u prahu i komadićima maslaca.