

Američke palačinke

<http://kuhinjazaposlenezene.blogspot.com/2015/06/americke-palacinke-pancakes.html>



1 jaje
250ml mleka
1/2 kašičice soli
1 kašičica šećera
2 vanilin šećera
2+2 kašike ulja
240g brašna
1 prašak za pecivo.

Umutiti jaje, pa dodati mleko, so i obe vrste šećera. Zatim dodati 2 kašike ulja i polako dodavati brašno umešano sa praškom za pecivo. Ukoliko je testo nešto gušće, dodati 1 kašiku jogurta.

Tiganj za palačinke staviti na ringlu, premazati sa malo ulja od preostale dve kašike i zagrejati ga na umerenoj temperaturi (7. od 9 podeoka). Sipati palačinke da budu u prečniku oko 10cm. Peći dok ne počnu da se stvaraju balončići, pa ih okrenuti i dopeći sa druge strane. Servirati uz džem, krem, prah šećer itd.