

# Palačinke



- Za cca. 15 palačinki 28cm promjera:
- 300 g glatkog brašna
- 1 VŽ ulja
- 1 MŽ šečera
- 1/2 MŽ soli
- 1/4 MŽ cimeta
- 3 jaja
- 1/4 MŽ praška za peciva
- 6 DL mljeka



U prikladnu posudu prosijte brašno, dodajte šečer, sol, prašak za pecivo, dobro promješajte  
Dodajte jaja, ulje te cca. 2 DL mljeka  
Umješajte ljepljivo tijesto.  
Tek kad ste umijesili tijesto, dodajte ostatak mljeka te zamješajte smjesu gustoće jogurta. Prije uporabe neka odstoji barem 1-2 sata. Gotovu smjesu možete čuvati u hladnjaku 3-4 dana



Palačinke pecite u jednoj teflonskoj tavnici, koju će te samo jednom na početku pečenja prebrisati masnim papirom. Više ulja nije potrebno, jer ga ima u samom tijestu.

Pecite na srednjoj temperaturi, prva palačinka obično ne uspije, pa je bacite.

Smjesu prije uporabe još jednom dobro promješajte, provjerite ako ima grudica, odstranite ih.

Pri uljevanju smjese u tavicu budite brzi, dodajte toliko (isprobavajte) da bi kada razlijete i razvučete smjesu po tavnici dobili visinu od 2-3mm.

Ja sam si sam napravio malu drvenu pomoć sa kojom jednoliko razvučem tijesto po tavnici, inače to isto ima za kupiti u dućanima sa kuharskim priborom.

Palačinku kratko zapecite, dok se rubovi ne počnu odvajati od tavnice, tada je preokrenite. Bit će smeđkasta, ali ne brinite to je unutrašnja strana i neće se vidjeti. Zapecite kratko, vanjsku stranu, toliko da kad probate prstom osjetite da tijesto nije sirovo.

Gotove palačinke odložite i ponavljajte postupak dok ne potrošite svu smjesu.



Palačinke odmah po pečenju namažite sa željenim filom (marmelada, nutela, orasi) samo je mašta granica.

Čini li vam se da su palačinke pre reš, nemojte ih odmah mazati, nego ih slažite jednu na drugu, da se međusobno napare, tako će omekniti.

