

Palačinke Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 5 minuta

Spremno za 15 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Glatko brašno 100g
- Sol 2g
- Jaja 100g (2 jaja srednje veličine)
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Mlijeko 175g
- Voda 75g
- Maslac ili ulje za tavu

Upute

1. U zdjelu prosijte brašno i sol. U drugoj zdjeli pomiješajte jaja, žumanjak, mlijeko i vodu.
2. Postupno dodajte tekuće sastojke u suhe, stalno miješajući pjenjačom kako biste izbjegli stvaranje grudica.
3. Zagrijte tavu za palačinke i lagano je premažite otopljenim maslacem. Izlijte jednu zaimaču smjese u tavu i ravnomjerno je rasporedite tako da dobijete tanki sloj.
4. Pecite palačinku dok ne porumeni, pa je okrenite i pecite još 30 sekundi.
5. Odmah je napunite i poslužite dok je još topla. Možete je zamotati u prozirnu foliju i spremiti u hladnjak dok vam ne zatreba, a zatim je ponovno zagrijte prije serviranja.