



CIMETOVE PALAČINKE

Chef maja pikl

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: do 45 minut

Količina 2

Zahtevnost: čisto lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V skledi z električnim mešalnikom zmešamo 2 jajca, mleko in sol in 2 čajni žlici sladkorja. Med mešanjem po žlicah postopoma dodajamo moko, da se vse sestavine zmešajo v gladko testo. Masi dodamo še kapljico olja (zato da se manj prijemajo ponve). Na koncu vmešamo še mineralno vodo, da bodo palačinke bolj rahle. Pripravljeni maso pustimo počivati vsaj 20 minut. Če se vam zdi testo pregosto, dodajte malo mleka (ali mineralne vode), če je prereditko, dodajte žlico ali dve moke.

V ponvi segrejemo olje ali maslo in spečemo tanke palačinke. Pečene palačinke posujemo z cimetom in sladkorjem. (Lahko pa sladkorju dodamo vaniljev sladkor). Nato jih zvijemo ali oblikujemo v trikotnike in jih zlagamo na krožnik in še tople postrežemo.

MASA ZA PALAČINKE

- 300 g moke
- 2 jajca
- 1 dcl mineralne vode
- malo cimeta
- 100 g sladkorja
- malo OLJA
- 3 dcl mleka
- malo soli
- 1 kos vaniljev sladkor