Američke palačinke



Mislim da se sa Američkim palačinkama nikad ne može pogriješiti , uvijek su dobar izbor .
Mekane i ukusne ček i sutra dan , a možete ih poslužiti uz bilo koji sirup , karamel , čokoladu , šumsko
voće itd …
Jednostavno ih isprobajte i uživajte u njima .

SASTOJCI :

6 žumanjaka
6 bjelanjaka
300 ml mlijeka
300 ml tekućeg jogurta
3 žlice ulja (ili otopljenog maslaca)
450 g brašna
190 g šećera
1 prašak za pecivo
Prstohvat soli
2 vanilije šećera

POSTUPAK :

1 . prosijati brašno i prašak za pecivo …
2 . u brašno dodati žumanjke , jogurt i mlijeko te sve dobro izmiksati kako bi nestale grudice …
3 . u drugu posudu dodati bjelanjke i sol , te sve samo nakratko umutiti **(DOVOLJNO JE DA SE BJELANJCI SAMO ZAPJENE) …**

4 . uz stalno miksanje lagano i pomalo dodavati šećer i vanilije šećer te sve dobro umutiti dok pod
prstima ne osjetite više šećer …
5 . bjelanjke u nekoliko navrata dodavati u žumanjke , te sve laganim i kružnim pokretima sjediniti …
6 . na samom kraju dodati u tankom mlazu ulje , te sve opet lagano sjediniti …
7 . tavu samo malo po uljiti …
8 . žlicom za sladoled ili nekom malom kutljačom vaditi smjesu na zagrijanu tavu …
9 . pecite palačinke sa obje strane kako bi dobile boju meda …

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Palačinke pecite na srednjoj jakoj vatri kako bi se iznutra ispekle .
2 . Ja svoje pečem na broju 5 i pol od broja 9 .
3 . Pazite da ih ne prepečete inače će vam palačinke biti suhe .

4 . Kad vam palačinke krenu bacati mjehuriće po površini tad ih možete preokrenuti na drugu stranu .









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri