

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 miksiranje 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 ispekale .

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