

Американски палачинки

Многу брзи и лесни за подготовка но исто така и вкусни, американските палачинки се почесто се наоѓаат на трпезите кај нас. Може да ги вклучите и децата во нивната подготовка и да поминете повеќе време со нив.

Потребни состојки:

- 200 г брашно
- 250 мл млеко
- 3 лажици масло
- 2 јајца
- 1 лажица шеќер
- 1 лажичка прашок за пециво
- 1/2 лажичка сода бикарбона
- 1/4 лажичка сол

Начин на подготвување:

Во еден длабок сад за матење ставете ги сите состојки, прво сувите а потоа течните и измешајте со миксер. Треба да добиете погуста, мазна смеса. Оставете ја да отстои 5 минути. Палачинките се печат на огноотпорна тава.

Доколку сакате класични американски палачинки смесата турајте ја со кутлача. Доколку пак сакате да се забавувате ставете ја во готварски шприц, готварска кеса или обична кеса за замрзнување и правете мали палачинки со големина по желба. Печете кратко време од едната страна (додека меурчињата кои се

појавиле не испукаат), на умерена температура, па свретете од другата страна.

Може да сервирате со чоколаден прелив, јаворов сируп, мед, овошје, јатки...