

# Palacsinta

## Hozzávalók:

0,5 liter tej  
3 tojás  
2dl szóдавíz  
2 csapott kanál cukor  
1 vaniliacukor  
Csipet só  
1 evőkanál olaj  
25 dkg sima liszt  
Olaj a sütéshez



## Készítés:

A hozzávalókat simára összekeverjük, a palacsintasütőt felforrósítjuk, 1 kávéskanálnyi olajjal kikenjük, majd beleöntünk 1 merőkanál palacsintatészta keveréket. Mindkét oldalát megsütjük, kb. 15 darab lesz belőle. Minden darab sütésénél teszünk egy kávéskanál olajt.

Lekvárral, fahéjas porcukorral, cukorral ízesített kakaóval vagy túrókrémmel töltjük.



## Megjegyzés:

Ez a palacsinta tészta nekem nagyon jó szokott sikerülni, nem ragad le, nem szakad szét. Ha többet sütök, leszoktam fagyasztani.

A sütés adagolásánál olyan merőkanalat válasszunk, hogy vékony legyen a palacsintánk. Hamarább sül és sokkal finomabb. A megfordításhoz műanyag, hajlékony, keskeny lapátot használjunk. Ez nagyon megkönnyíti a munkánkat.

A liszt mennyisége változhat, lehet kicsit több vagy kevesebb. Ez azért van, mert mások a lisztek minőségei. Az összekeverésnél előbb a tejet, tojást, cukrot majd a lisztet és végül a szóдавizet adjuk a masszánkhoz.