

# Palačinke u mleku

**Za 6 osoba**

## Palačinke

2 jaja  
100 g belog pšeničnog brašna  
100 g integralnog pšeničnog brašna  
1 dl mleka  
4,5 dl kisele vode  
prstohvat soli  
2 kašike ulja

## Fil

400 g mlevenih oraha  
150 g šećera  
1 kašičica arome vanile  
3 dl mleka

## Prilog

sladoled

## Način pripreme

1. Od svih sastojaka napraviti palačinke tako što se svi sastojci umute u glatku masu i ispeku kao bilo koji drugi palačinci.
2. Pleh za pečenje dobro nauljiti i krenuti sa ređanjem. Prvo se stavi palačinka koji se pospe orasima, pa se pokrije drugom i sve tako redom dok se ne potroše svi orasi.
3. Tako formiranu tortu iseći na kriške i zaliti mlekom u kojem je istopljen šećer i dodata aroma vanile.
4. Peći u rerni na 180 stepeni dok ne dobije zlatno žutu boju.
5. Nakon pečenja ostaviti da se smlači i servirati sa sladoledom.