

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 sto 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.