



**Продукти за 10 броя:**

200 мл сметана 30%

3 големи яйца

1-2 с.л. захар

2-3 с.л. брашно  
1 с.л. растителна мазнина  
2 с.л. газирана вода  
1 ч.л. ванилова есенция  
щипка сол  
щипка бакпулвер  
бучка масло

### **Начин на приготвяне:**

Разбийте яйцата със захарта.

Прибавете сметаната, водата, мазнината, ванилията.

Пресейте брашното, солта и бакпулвера, разбъркайте хубаво.

Нагорещете тиган диаметър 24 см и с не залепващо покритие.

Намажете го хубаво с бучка масло.

С помощта на черпак гребнете от палачинковата смес.

Изсипете я в тигана и го разклатете така, че сместа да покрие цялото дъно с много тънък слой.

Пържете всяка палачинка по около 30-40 секунди от всяка страна.

Поставете готовите палачинки в чиния, като ги покриете с кърпа или стъклен капак за да останат топли и меки.



*Eva Toneva*