**Autor**Tea Seletković

ShareTweetSaveEmail
1

Uživajte u ovoj slatkoj spojivo nespojivoj fuziji okusa i boja!
Tijesto
1. U posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol i šećer
2. U to dodajte mlijeko, jaje i nasu zvijezdu majonezu za jos sočnije tijesto!
3. Mijesajte dok ne dobijete gustu smjesu
4. Ako je potrebno dodajte jos mlijeka ili brašna(ovisno o gustoći tijesta)
5.Podjednako razdijelite tijesto u 4 posude i u svaku dodajte jestivu boju po želji
6. Na tavi na kojoj je razmazan maslac pecite tijesto kao manje i deblje palačinke oko minutu do dvije sa svake strane
Krema
1. Od pola litre mlijeka oduzmite 1 dl mlijeka u kojem pomiješate 6 žlica šećera i 6 žlica gustina, dok ostatak mlijeka stavite kuhati te dodajte pripremljenu smjesu mlijeka, gustina i šećera.
2. Kuhajte par minuta dok se ne zgusne
3. Kad se ohladi dodajte 150 grama maslaca i dobro s mikserom izmiksajte da dobijete glatku smjesu
4. Premažite svaki sloj tijesta sa kremom i na kraju ukrasite sa ostalom kremom. Dekorirajte po želji.

20 g Bijelog brasna
1 čajna žličica Soli
1 dash Šećera
250 ml Mlijeka
1 kom. Jaje
1 kom. Praška za pecivo
3 žlica Majoneze
6 žlica Šećera
6 žlica Gustina
150 g Maslaca
500 ml Mlijeka



NAMIRNICE

20 g Bijelog brasna
1 čajna žličica Soli
1 dash Šećera
250 ml Mlijeka
1 kom. Jaje
1 kom. Praška za pecivo
3 žlica Majoneze
6 žlica Šećera
6 žlica Gustina
150 g Maslaca
500 ml Mlijeka

Način pripreme

1

Uživajte u ovoj slatkoj spojivo nespojivoj fuziji okusa i boja!
Tijesto
1. U posudi pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sol i šećer
2. U to dodajte mlijeko, jaje i nasu zvijezdu majonezu za jos sočnije tijesto!
3. Mijesajte dok ne dobijete gustu smjesu
4. Ako je potrebno dodajte jos mlijeka ili brašna(ovisno o gustoći tijesta)
5.Podjednako razdijelite tijesto u 4 posude i u svaku dodajte jestivu boju po želji
6. Na tavi na kojoj je razmazan maslac pecite tijesto kao manje i deblje palačinke oko minutu do dvije sa svake strane
Krema
1. Od pola litre mlijeka oduzmite 1 dl mlijeka u kojem pomiješate 6 žlica šećera i 6 žlica gustina, dok ostatak mlijeka stavite kuhati te dodajte pripremljenu smjesu mlijeka, gustina i šećera.

2. Kuhajte par minuta dok se ne zgusne
3. Kad se ohladi dodajte 150 grama maslaca i dobro s mikserom izmiksajte da dobijete glatku smjesu
4. Premažite svaki sloj tijesta sa kremom i na kraju ukrasite sa ostalom kremom. Dekorirajte po želji.

Spojivo nespojiva fuzija
NAMIRNICENačin pripreme