JERNEJ KITCHEN

AMERIŠKE PALAČINKE

Slastne palačinke s svežim sadjem, ali pa enostavno prelite s svilnatim čokoladnim prelivom. Božansko!

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	15	MINUT

PALAČINKE

30 g kokosovega masla

5 g pecilnega praška

20 g sladkorja

160 g bele moke, polnozrnate moke ali pirine moke

160 ml mleka

1 jajce

1/2 vaniljevega stroka (semena)

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda
manjša skleda
ponev za palačinke

PRIPRAVIMO ZMES

Kokosovo maslo stopimo v manjši kozici toliko, da postane tekoče. Postavimo na stran in rahlo ohladimo.
V večji posodi premešamo pecilni prašek, ščep soli, sladkor, strok pol vanilje in moko.

PRIPRAVIMO ZMES

V manjši posodi premešamo mleko in jajce. Tekočo zmes dodamo k moki, medtem pa nenehno mešamo, tako, da dobimo gladko, vendar ne čisto tekoče testo. Dodamo ohlajeno kokosovo maslo in ga dobro vmešamo v zmes.

SPEČEMO PALAČINKE

Na srednje močnem ognju segrejemo ponev za palačinke, dodamo čajno žličko kokosovega olja in v ponev vlijemo nekaj testa za palačinke. Palačinko pečemo kakšno minuto, ko pa se pojavijo mehurčki in dobi spodaj lepo zlato barvo, jo obrnemo in popečemo še na drugi strani.

NASVET

Debelina in velikost sta odvisni od vaših želja, midva imava rajši manjše in debelejše.

POSTREŽEMO

Palačinke serviramo s poljubnim svežim sadjem in žličko crème fraîche oziroma z žličko kisle smetane ali pa kar s čvrstim jogurtom. Lahko pa naredimo tudi svilen čokoladen preliv, ali pa uporabimo kakšen drug dodatek / omako.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.