


Mini palačinke s čokoladnim medom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
< 30 min

Sastojci

Za palačinke:

200 g glatkog brašna
30 g kakao praha
6 g Sweet chef praška za pecivo
4 g sode bikarbone
¼ žličice cimeta
40 g K Plus maslaca
2 K Plus jaja
1 Sweet chef vanilin šećer
40 g šećera
330 ml K Plus mlijeka
1/4 žličice soli
60 g K Plus maslaca (za pečenje palačinki)

Za čokoladni med:

100 g K Plus meda
10 g kakao praha
20 g Sweet chef tamne čokolade

Dodatak:

125g bobičastog voća po želji (borovnice)

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Med lagano zagrijte iznad posude s kipućom vodom. Dodajte mu nasjeckanu tamnu čokoladu, kakao i miješajte dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Prosijte brašno, kakao, cimet, sol, prašak za pecivo i sodu bikarbonu.

Odvojite bjelanjke od žumanjaka. U posudu dodajte žumanjke, šećer i vanilin šećer pa promiješajte. Dodajte rastopljeni maslac i promiješajte pa ulijte mlijeko.

U smjesu s mlijekom dodajte suhe sastojke i nježno pomiješajte špatulom tek dok se sastojci ne sjedine. Dodajte bjelanjke i promiješajte tek dok se ne sjedine. Nemojte previše miješati tako da palačinke ostanu mekane i prozirne. Ostavite da tijesto odmori 10 minuta na sobnoj temperaturi.

Dodajte malo maslaca u tavu i zagrijte na srednje laganoj vatri. Nakon što se maslac otopi smanjite vatru na sasvim nisku i na tavu stavljajte žličicu po žličicu tijesta.

Kuhajte 2 minute, dok se mjehurići ne počnu pojavljivati na površini. Preokrenite palačinke i kuhajte još 1 minutu. Ponovite s preostalim tijestom. Servirajte s čokoladnim medom.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte na našem YouTube kanalu: <https://bit.ly/3jv1nVS>