

Palačinke s jabukama



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
>30 min



BROJ PORCIJA
2 osobe



BROJ NAMIRNICA
9

Sastojci

1 jabuka
1 kom K Plus jaje
1 Sweet chef vanilin šećera
240 ml K Plus mlijeka
30 g K Plus maslaca
½ vrećice K Plus praška za pecivo
150 g glatkog brašna
ulje za premazivanje
med

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Jabuku ogulite i naribajte. Dodajte joj jaje, vanilin šećer i mlijeko i dobro promiješajte. Otopite maslac i umiješajte u smjesu. Prosijte prašak s pecivom i brašno i umiješajte u mokru smjesu vrlo lagano, tek da se sastojci spoje. Nemojte previše miješati tako da palačinke ostanu mekane i prozračne.

Zagrijte tavu koja se ne lijepi i sasvim lagano premažite uljem (ako imate dovoljno dobru tavu ulje možete preskočiti). Stavljajte po pola dl smjese za 1 palačinku na tavu, pazite da ste zgrabili ujednačenu smjesu i pecite na vrlo laganoj vatri 2-3 minute sa svake strane. Kada na površini palačinke vidite mjehuriće možete preokrenuti palačinku na drugu stranu.

Servirajte s medom. Dobar tek!