

Palačinke v obliki duhcev

Sladke palačinke za noč čarovnic

16 kosov



Potrebno malo iskustva



up to 40 Min.



Sestavine:

Testo:

300 g pšenične moke
3 čajnih žličk Dr. Oetker Original
Backin Pecilnega praška
1 ščepec soli
2 žlice sladkorja
2 jajc (velikost M)
400 ml mleka

Dodatno:

jedilnega olja
Dr. Oetker Čokoladih kapljic
Dr. Oetker Sladkega praha

1 Predpriprava:

V posodi zmešajte moko, pecilni prašek, sol in sladkor. Mleko in jajca stepite. Nastalo zmes postopoma umešajte v pripravljeno mešanico moke in preostalih sestavin.

2 Priprava:

Na srednjem ognju segrejte veliko ponev in dodajte nekaj olja. Maso z zajemalko ali žlico v ponev zlijte tako, da nastane palačinka v obliki duhca. Palačinko na obeh straneh pecite do zlato rjave barve in jo položite na kuhinjsko rešetko. Še toplo palačinko okrasite s 3 čokoladnimi kapljicami tako, da nastane obraz. Postopek ponovite tudi pri ostalih palačinkah.

3 Okrasitev:

Palačinke v obliki duhcev porazdelite po krožnikih, jih rahlo posujte s sladkim prahom.

Tip from the Test Kitchen

- Za hitrejšo pripravo lahko uporabite Dr. Oetker zmes za palačinke, Gluten free palačinke ali tudi Dr. Oetker ameriške palačinke.



© Dr. Oetker d.o.o. · J. Lončara 9a · 10090 Zagreb · www.oetker.si

E-Mail: service@oetker.si