



Палачинки со Боровинки

Ова е едно од омилените семејни јадења – сите сакаат палачинки. Денес ќе правиме традиционална палачинка во американски стил. Сигурен сум дека Вашите деца ќе уживаат во овој рецепт.



Состојки:

- 150 грама Брашно
- 125 мл. Млеко
- 1 јајце
- 100 грама Боровинки
- 1 супена лажица Сончогледово масло
- 1 супена лажица Шеќер
- Шумски плодови по вкус

Чекор 1

На почеток ставете го брашното во длабок сад, ставете го и шеќерот заедно со млекото и полака мешајте ја смесата додека состојките убаво да се измешаат.

Подоцна ставете го и сончогледовото масло и продолжете да мешате.

Можете да користите и миксер за да си ја олесните работата, и мешајте околу 5 минути.

Ако смесата е премногу ретка додадете малку брашно, а ако е прегуста додадете малку млеко.

Чекор 2

Кога смесата ќе биде готова, во неа ставете ги боровинките и мешајте уште малку. Исто така, пред да ги ставите боровинките, можете и да ги пресечете на половинки.

Јас повеќе ги сакам цели, но тоа е мојот личен вкус.

Чекор 3

Загрејте ја тавата за палачинки на среден оган и со лажица направете кружна форма на палачинка од тестото. Формата навистина не е важна бидејќи овие палачинки се и онака вкусни.

Чекор 4

Потребни се околу 3 минути од секоја страна за палачинките да бидат готови, и можете да проверите дали двете страни се еднакво испржени.



Чекор 5

Можете да ги сервираате веднаш ставајќи им од вашите омилени преливи. Јас им ставам шумски плодови, но било каков чоколаден крем ќе биде убав додаток. Чистењето на нередот е работа од само неколку секунди со тавите на Делимано.

Совет

Ова е еден од моите омилени рецепти за палачинки и уживам да го подготвувам за пријателите. И Вие можете да ми го испратите Вашиот омилен рецепт за палачинки; би сакал да го направам кога ќе ми дојдат гости.

Користени производи:



Тава за палачинки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk