



Палачинки со јагода и ванила

Сигурен сум дека имате омилен рецепт за палачинки и се надевам дека откако еднаш ќе го пробате, и овој рецепт ќе биде на списокот на Ваши омилене јадења. Да се стави сладолед на топла палачинка и да се гледа како се топи е вредно за паметење.



Состојки:

- 150 грама Брашно
- 150 милилитри Млеко
- 2 Јајца
- 150 милилитри Минерална вода
- 1 супена лажица Шеќер
- 1 супена лажица Сончогледово масло
- Малку сол
- 60 грама Јагоди
- 4 топки Сладолед од ванила

Чекор 1

Прво ставете брашно во чинија и додајте ги двете јајца и млекото, а потоа промешајте ја смесата. По неколку минути мешање можете да додадете минерална вода и да ја мешате уште малку.

Чекор 2

Кога тестото ќе добие убава форма, можете во него да додадете шеќер, сончогледово масло и само малку сол.

Бидејќи палачинките најмногу зависат од тестото, не брзајте и мешајте ја смесата додека тестото да добие убава форма и цврстина.

Чекор 3

Загрејте ја тавата за палачинки и ставете капка масло во неа пред да започнете со подготовка за палачинките. Пржете ги по неколку минути по двете страни, но Вие веќе го знаете тоа.

Од овој рецепт се прават најмалку две палачинки, но исто така можете да направите уште неколку за Вашите пријатели.

Чекор 4

А сега доаѓа најлесниот и највкусен дел. Само ставете половина лажица сладолед од ванила во средината на палачинката. Затворете ја по желба.

Јас направив триаголник, направете го истото со втората палачинка и ставете неколку јагоди на страна.

Една топка сладолед одозгора за крај и можете да уживате во едни од моите омилене палачинки.



Чекор 5

Што се однесува до чистењето, овојпат можете да го прескокнете бидејќи се е веќе чисто.

Совет

Знам дека ова веќе звучи вкусно, палачинки со Вашиот омилен сладолед, но верувајте ми – подобри се отколку што мислите. Изборот на овошје и сладолет останува на Вас. Ако сте расположени, можете да ги направите веќе денес.

Користени производи:



Тава за палачинки



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