



## Палачинки со сладолед, овошје и крем

Дали некогаш сте биле во Франција и сте поминале покрај место каде што се служат палачинки на улица? Сигурно нема предолго да издржите пред да застанете во ред за оваа слатка и вкусна ужинка. А правењето палачинки во Делимано тавата за палачинки е тоооолку лесно...



### Состојки:

- 130 милилитри млеко
- 60 грама путер
- 1 супена лажица шеќер
- 60 грама брашно
- Четвртина кафена лажица сол
- Чоколаден сладолед
- Одбрани шумски плодови
- Крем

### Чекор 1

Просејте ги заедно брашното и солта. Сеењето на брашното од поголема височина подоцна го прави тестото полесно и му дава поголем волумен.

### Чекор 2

Направете дупка во средината на смесата и ставете едно јајце пред да ја измешате смесата.

### Чекор 3

Започнете да истурате по малку млеко. Не грижете се многу за грутките, зашто подоцна ќе исчезнат. Можете да додадете вода или слатка павлака во смесата.

### Чекор 4

Ставете малку растопен путер во смесата – доволни се 2 лажици – и почнете да мешате. Палачинките се сега спремни за пржење.

### Чекор 5

Загрејте ја Делимано тавата за палачинки на висок оган и погледнете колку лесно се прави една палачинка.

Истурете ја смесата и веднаш разлејте ја по тавата...

Кога ќе биде готова, преклопете ја палачинката на половина, па уште еднаш на половина. Тргнете ја на страна.

Повторете го процесот по втор пат и ставете ги палачинките на страна за сервирање.



### Чекор 6

Време е за сервирање... Овие палачинки ги сервираме со чоколаден сладолед и замрзнато овошје кое предходно го одмрзнавме...

Соковите од овошјето ќе ни послужат за убав сос со кој ќе го украсиме работ на чинијата.

### Совет

Палачинките многу бргу ќе станат една од омилените семејни закуски. Се прават брзо и лесно... Најголемиот дел од состојките обично веќе ги имате во домот. Сервирајте ги со пудинг, или пак за појадок со пријатели во сабота наутро.

### Користени производи:



Тава за палачинки

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)