

Американски палачинки во 3 бои

Инспириран од новите Делимано Тави за палачинки во 3 бои, Фичо ќе подготви Американски палачинки во соодветни бои, заедно со свежо цедени сокови. Вкусен, здрав и разновен појадок!



Вид на оброк: **Појадок**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 270 грама брашно
- 2 лажички прашак за печиво
- 1 лажичка сол
- 3 лажичи шеќер
- 4 лажичи путер
- 260 мл млеко
- 2 јајца
- 250 грама шумско овошје
- 1 лажичка куркума
- 500 грама спанаќ

За СОКОВИ ќе ви треба:

- Жолт сок: Лимон, круша и тиква
- Зелен сок: Киви, спанаќ и зелено јаболко
- Црвен сок: Морков, црвено јаболко и цвекло

Чекор 1

Во сад за матење ставете го брашното, шеќерот, прашакот за печиво, солта и три лажичи шеќер.

А во помал сад ставете го путерот (по можност да е мек).

Во друг сад матете го млекото и јајцата.

Чекор 2

Потоа течната смеса додајте ја во сувата смеса. Матете со жица за да не се направат грутки. Откако ќе ја изматите оставете ја на страна околу 15/20 минути.

Потоа поделете ја смесата во три различни садови ставете куркума, шумско овошје и спанаќ (претходно разварен околу 1 минута).

Чекор 3

Во тавата ставете малку масло за јадење и полека сипајте од смесата за да формирате американска палачинка.

Печете на средна температура, околу 1,5 минути од секоја страна (зависно од јачината на шпоретот).



Совет

Американските палачинки може да ги направите во милион комбинации на вкусови и бои, слободно експериментирајте!

Користени производи:



Тава за палачинки во 3 бои



Fusion Juicer



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