



Фламбирани палачинки

Фичо ќе прави палачинки во сос од портокал и путер, фламбирани со коњак. Одличен десерт, дури и без оганот!



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ПАЛАЧИНКИ ќе ви треба:

- 120 грама брашно
- малку сол
- 1 јајце
- 280 мл млеко
- 1 лажица масло

Дополнително ќе ви треба:

- Нутела крем

За ФЛАМБИРАЊЕ ќе ви треба:

- шеќер
- 40 грама путер
- 1 портокал
- коњак (или ликер Гран Марние)

Чекор 1

Сите состојки за палачинки измешајте додека не добиете хомогена смеса.

Направете неколку палачинки, премачкајте ги со тенок слој Нутела, завиткајте ги како триаголници и тргнете ги на страна.

Чекор 2

Во тавата ставете шеќер колку да го покриете дното.

Почекајте го да се стопи и додадете го путерот.

Потоа додадете сок од портокал и оставете да проврие.

Срцевината на портокалот исечкајте ја на резанки и додадете ја во сосот.

Чекор 3

На крај додадете го ликерот или коњакот и оставете ги палачинките да се фламбираат.

Чекор 4

Сервирајте!



Користени производи:



Тава за пржење



Тава за палачинки



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