



Интегрални палачинки со нутела

Слатките палачинки се омилени низ целиот свет и секогаш постои начин да се ужива во нив без да се предозирате со шеќер. Овие интегрални палачинки содржат и црно и бело брашно, но иако ние ќе им додадеме шеќер, Вие не морате - Нутелата и карамелизираните банани ќе Ви го дадат посакуваниот сладок вкус.



Состојки:

За палачинките ќе ви треба:

- 110 грама интегрално брашно
- 110 грама обично брашно
- 2 јајца
- 250 милилитри вода
- 125 милилитри млеко
- 3 лажички шеќер

За филот ќе ви треба:

- 2 банани
- Шеќер за бананите
- 6 лажици Нутела
- Една рака лешници

Чекор 1

За да ја направите смесата за палачинки, ставете ги млекото и водата во длабок сад и во течноста измешајте го брашното. Двата вида.

Следат шеќерот и јајцата, а на крај можете да ставите и малку екстракт од ванила, доколку сакате.

Чекор 2

Загрејте ја Делимано Тавата за палачинки со малку путер, а потоа ставете доволно од смесата за палачинки да се покрие целата тава.

По минута или две свртете ја палачинката и испржете ја рамномерно од обете страни.

Оваа количина од смесата е доволна за приближно 6 палачинки.

Чекор 3

Додека се топли, ставете ги палачинките на маса и на средината од секоја од нив ставете по 1 лажица Нутела и размачкајте ја по целата површина на палачинките. Добро изгледа, зарем не?

Чекор 4

Завиткајте ги палачинките и оставете ги на страна додека ги карамелизираме бананите.

Пресечете една голема банана по должина за обете парчиња да бидат рамни од едната страна.

Извалкајте ги во шеќер, ставете ги во загреана тава и почекајте една до две минути шеќерот да се карамелизира.



Чекор 5

Сервирајте по 2 до 3 палачинки по човек, со карамелизирана банана одозгора и малку сечкани лешници како декорација.

Запомнете дека Нутелата во најголем дел се состои од лешници.

Совет

Можете да ставите омекнати банани во смесата за палачинки за да го засилите вкусот на банана на рецептот, или пак да ги смелете лешниците и да ги распрскате внатре во палачинката пред да ја завиткате.

Ова е одличен десерт, но во него можете да уживате и за појадок во деновите од викендот.

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