



Американски Палачинки со Рум и Суво Грозје

Американските палачинки се уникатен вид во светот на палачинките. Тоа се дебели и месести палачинки кои прекрасно се редат една врз друга. Овде на тестото му ставаме суво грозје отстојано во рум и го преливаме со карамел сос со рум - едноставно нè се може! А тоа е многу лесно со Делимано Фестиво тавата.



Состојки:

- 1 голема чаша рум
- 3 лажици суво грозје
- 2 лажици маслиново масло
- 2 јајца
- 360 милилитри млеко
- 300 грама брашно
- 2 лажици прашок за пециво
- половина лажичка сол

За карамелот ќе Ви треба:

- 100 грама шеќер
- 100 грама путер

Чекор 1

Однапред оставете го сувото грозје да отстои во рум. Најдобар резултат ќе добиете ако го оставите да остои преку ноќ.

Исцедете го румот од сувото грозје пред да ги направите палачинките.

Чекор 2

За да ги направите палачинките, измешајте ги разните состојки заедно. Ставете малку масло во Фестиво тавата и на средината ставете од смесата правејќи круг.

Превртете ја палачинката по две минути и гледајте како нараснува и се пржи од двете страни.

Со овој рецепт се прават околу 10 палачинки.

Чекор 3

За да го направите карамел сосот ставете иста количина путер и шеќер во тава и полека загревајте ги додека да почне да се создава карамелот.

Додадете и малку од румот во кој стоеше сувото грозје на почетокот.

Чекор 4

Сервирајте ги палачинките наредени една врз друга во чинијата. Прелијте ги со карамел сосот и ставете малку сладолед од ванила за дополнителен вкус.



Совет

Американските палачинки се доволно дебели, па можеме да ги сметаме дури и за еден вид торта.

Често грицкаме палачинки кои не останале од прекрасниот доручек составен овие вкусни убавици.

Американците обожуваат да ги служат со боровинки и шлаг, или пак со јаворов сируп и сланина.

Користени производи:



Тава за пржење



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