



Палачинки со тиква и цимет

Овој рецепт е навистина посложен за подготовка, па затоа внимателно следете ги нашите упатства. Палачинките ги подготвуваме со тиква и додаваме цимет - рецептот го ставивме во категорија на тешки рецепти, но крајниот резултат навистина вреди!



Состојки:

За филот од цимет:

- 113 грама путер
- 150 грама кафеав шеќер
- 1 супена лажица мелен цимет

За филот од крем сирење:

- 55 грама солени путер
- 2 супени лажици крем сирење
- 80 грама шеќер во прав

За палачинките:

- 355 милилитри млеко
- 225 грама пире од тиква
- 2 големи јајца
- 2 супени лажици растително масло
- 2 супени лажици јаболков оцет
- 450 грама брашно
- 1 супена лажица прашок за печиво
- 1 супена лажица цимет
- 1 супена лажица пимент
- 1/2 лажичка сол
- 1 супена лажица кафеав шеќер

Чекор 1

Ќе започнеме со правење на смесата за палачинките. Тоа е толку едноставно само измешајте во една подлабока чинија.

За подготовка на пирето од тиква само сварете ја тиквата и потоа поминете ја низ сито или истолчете ја. Подгответе се да се воодушевите од ефектот кој тиквата ќе го има врз вкусот на палачинките!

Чекор 2

За подготовка на филот од цимет, топете ги путерот, шеќерот и циметот на средна температура додека убаво да се спојат и потоа ставете ги во шприц за филување.

Чекор 3

Печењето на палачинките во Фестиво тавата е навистина забавно искуство бидејќи добивате широка, чиста површина за работа која ви овозможува многу едноставно да ги превртувате палачинките.



Површината од Фестиво тавата ја премачкуваме со малку зејтин.

Ставаме една шолја од смесата за палачинки и по неколку секунди одозгора со шприцот ставаме од филот со цимет.

Кога палачинката ќе биде готова од едната страна, свртете ја и почекајте да го добиете ефектот на цимет и од другата страна. Повторете го ова неколку пати. Оваа смеса е доволна за 4 лица.

Чекор 4

Ги редиме палачинките, но за посебен шмек подготвуваме и фил од крем сирење – крем сирење, стопен путер и шеќер во прав.

Чекор 5

Филот од крем сирење го прелеваме врз палачинките со готварски шприц или пак со вилушка. Ние на крај наросуваме со цимет затоа што така ни се допаѓаат најмногу!

Совет

Тиквата им дава одлична текстура на палачинките, со тоа што ги прави покомпактни и им дава поголема тежина од обичните палачинки.

Пронаоѓањето начини за подготовка на палачинки со помалку брашно и шеќер ќе ви овозможи почесто да уживате во нив. Зошто да не пробате и со пире од цвекло??!!

Користени производи:



Делимано Фестиво



Сад за сос



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