



Палачинки со три вида чоколадо

Кој сака чоколадо? Кој сака палачинки? Кој сака чоколадо на 3 различни начини? Добро, добро. Спуштете ги рацете. Еве еден рецепт за палачинки кои ги полниме со чоколаден фил.



Состојки:

- 450 милилитри млеко
- 180 грама брашно
- 40 грама какао во прав
- 6 супени лажици шеќер во прав
- 2 големи јајца
- 2 супени лажици путер (стопен)
- една половина кафена лажичка екстракт од ванила
- една четвртина кафена лажичка сол
- 200 грама бело чоколадо
- чоколаден сируп

Чекор 1

За да ги направиме палачинките едноставно ги ставаме сите потребни состојки заедно.

Вклучувајќи го и стопениот путер.

Добро измешајте додека сите состојки да се спојат.

Чекор 2

Загрејте ја тавата за палачинки на силен оган и со црпалка сипувајте доволно од смесата за да се покрие тавата.

По минута или две нежно подигнете ја палачинката по рабовите кога ќе почне да се пржи.

Превртете ја за да се испржи и од другата страна и кога ќе биде готова ставете ја на страна.

Повторете ја постапката за да направите 6 до 8 палачинки.

Чекор 3

Стопете го белото чоколадо во сад на пареа.

Во зависност од тоа какво чоколадо користите, можеби ќе треба да му додадете и малку млеко за да го разредите.

Чекор 4

За сервирање, намачкајте ги палачинките со чоколадната смеса и внимателно замотајте ги.



Чекор 5

Сервирајте со декорација од чоколаден сируп на чинијата, а потоа во неа ставете 3 палачинки. На крај попрскајте ги со шеќерот и какаото во прав.

Совет

Дали е ова доволно чоколадо за еден ден? Ова би бил прекрасен десерт на крајот од свечена вечера за да им ја дадете на пријателите саканата доза чоколадо.

Во палачинките можете да ставите и свежи малини или суви боровинки за тие да бидат похранливи и поздравни!

Користени производи:



Сад за сос



Тава за палачинки

delimano®

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