



Посни Американски палачинки

Фичо ќе направи посни Американски палачинки со пченкарно брашно.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Средно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

Ќе ви треба (чаша 240мл):

- 1 лажица мелено ленено семе
- 3 лажици вода
- 1 чаша пченкарно брашно
- 1/2 чаша бело брашно
- 1/2 лажичка прашок за печиво
- 1 рамна лажичка сода
- малку сол
- кора до еден лимон
- 2 лажици сок од лимон
- 4 лажици мед (Или 2 лажици мед, 2 лажици јаворов сируп)
- 1 чаша растително млеко

Чекор 1

Во сад измешајте го меленото ленено семе со водата и оставете ги да отстојат 10 минути.

Чекор 2

Во друг сад измешајте ги сувите состојки, пченкарното и белото брашно, прашакот за печиво, содата, солта и кората од лимон.

Чекор 3

Во трет сад измешајте ги течните состојки, сокот од лимон, медот и јаворовиот сируп со растителното млеко.

Чекор 4

Сите состојки измешајте ги и додадете им 3 лажици масло за убаво да се спојат. Мешајте додека не добиете хомогена смеса.

Чекор 5

Загрејте ја Тавата за палачинки на ниска температура и печете околу 1 минута.

Чекор 6

Сервирајте со мед, јаворов сируп или чоколаден прелив како засладувач, со овошје и јатки по желба.



Совет

Внимавајте да не ставите премногу сода, бидејќи така палачинките ќе горчат!

Користени производи:



Тава за палачинки

delimano®

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