

RECEPT ZA PUHASTE AMERIŠKE PALAČINKE



Povzeto po spletni strani: okusno.je

SESTAVINE (za 8 oseb)

- 140 gramov bele moke
- 1 žlička pecilnega praška
 - 0.5 žličke soli
- 2 žlici rjavega sladkorja
 - 150 ml mleka
 - 2 jajca
 - 2 žlici masla
- 30 g na koščke narezanega masla
- 1 dl javorjevega sirupa

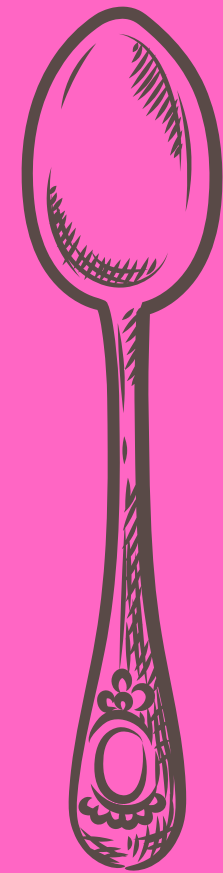
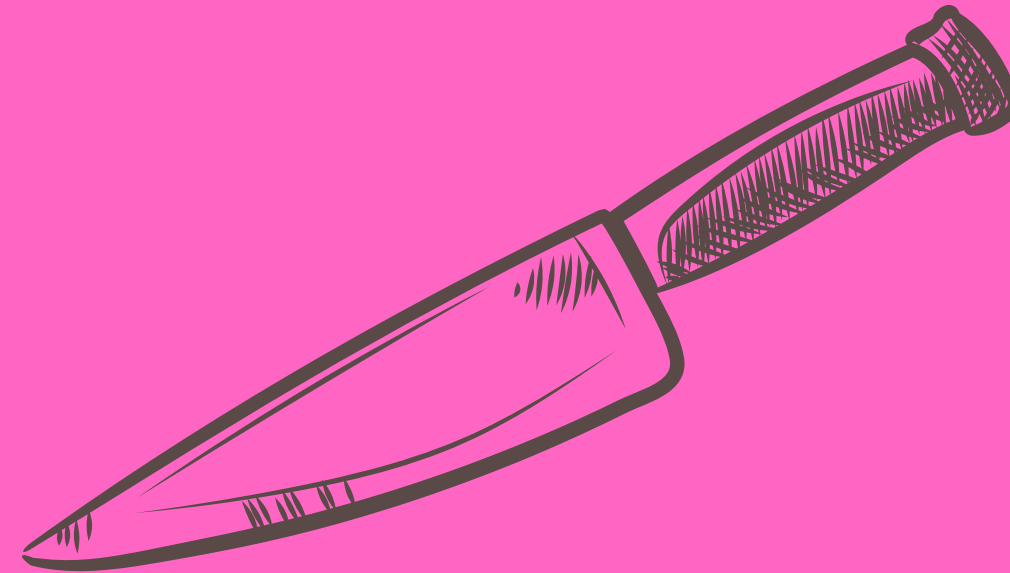
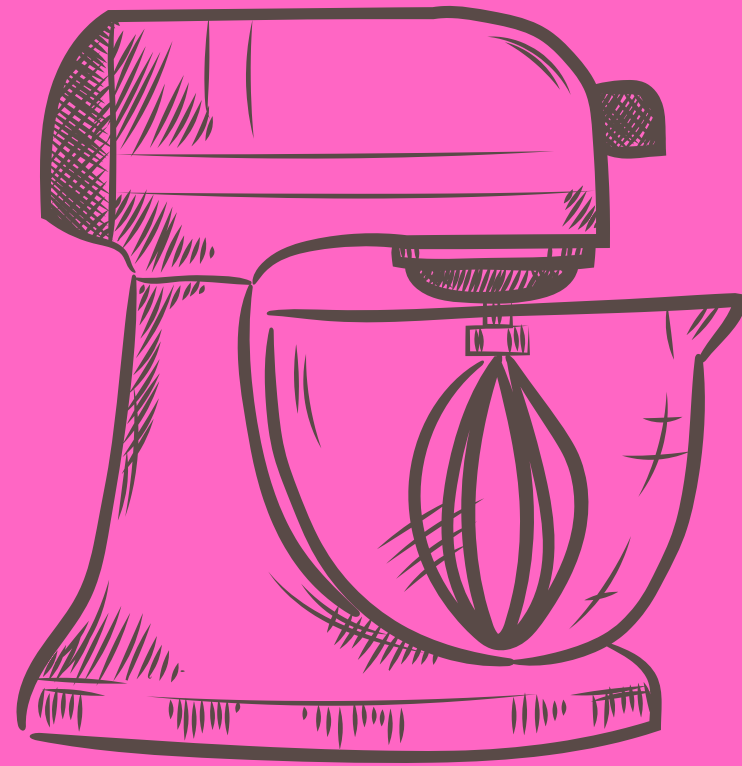


POSTOPEK

PRIPRAVA: 40 min

KUHANJE: 15 min

SKUPAJ: 55 min



PRIPRAVA

Na kuhalnik pristavimo kozico, v katero damo maslo. Počakamo, da se maslo stopi, nato kozico odstavimo. V večji skledi zmešamo moko, pecilni prašek, sol in rjavi sladkor. V manjši skledi razžvrkljamo jajci z mlekom, nato pa vmešamo še ohlajeno stopljeno maslo. Jajčno mešanico vlijemo v večjo skledo in z metlico dobro premešamo, da dobimo tekoče testo brez grudic. Testo pustimo počivati 30 minut.



KUHANJE

Na kuhalnik pristavimo ponev in jo segrejemo. Na segreto ponev položimo košček masla in počakamo, da se stopi. Ponev obračamo, da jo enakomerno namastimo. V ponev vlijemo malo zmesi; če je ponev dovolj velika, vlijemo zmes za dve palačinki. Palačinka mora biti debela nekje okoli pol centimetra in velika okoli 10 centimetrov. Ko se na površini začnejo pojavljati mehurčki, palačinko z lopatico obrnemo. Palačinka zraste do enega centimetra in ko postane zlatorjava, jo preložimo na segret krožnik, ki ga pokrijemo.

Postopek ponavljamo toliko časa, dokler nam ne zmanjka testa.



POSTREŽBA

Ko spečemo vse palačinke, jih položimo na servirni krožnik in takoj postrežemo z javorjevim sirupom ali marmelado.

