



Bezlepkové palačinky

Ingredience

bezlepková mouka Schär Mix it: **100 g**

pohanková mouka: **50 g**

mléko: **380 ml**

žloutek: **1 ks**

vanilkový cukr: **1 PL**

špetka soli

olej

marmeláda

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Pomocí metličky smícháme žloutky, mléko pokojové teploty, vanilkový cukr a špetku soli. Postupně přidáváme prosátou mouku a metličkou zapracováváme do těstíčka. V případě potřeby těsto na bezlepkové palačinky zředíme mlékem nebo zahustíme trochou mouky. V pánvi rozežřejeme pár kapek oleje a...

Bezlepkové palačinky - recept

Pomocí metličky smícháme žloutky, mléko pokojové teploty, vanilkový cukr a špetku soli. Postupně přidáváme prosátou mouku a metličkou zapracováváme do těstíčka. V případě potřeby **těsto na**

bezlepkové palačinky zředíme mlékem nebo zahustíme trochou mouky. V pánvi rozehtřejeme pár kapek oleje a palačinky na něm osmažíme z obou stran dozlatova.

Bezlepkové palačinky potřeme marmeládou a zarolujeme nebo 2x přehneme.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí