



palacsinta

HOZZÁVALÓK:

- 20 dkg Unimix cirokliszt
- 2 db egész tojás
- 4 dl tej(helyettesítő)
- 2,5 dl bubis víz
- 3-4 ek olaj
- 2 dkg cukor vagy ennek megfelelő édesítő
- nagyobb csipet só

ELKÉSZÍTÉS:

Konyhai robotgép segítségével a lisztet, a sót, a cukrot az egész tojásokat és a tej(helyettesítőt) simára keverjük.

Ha egynemű a tészta, akkor további keverés mellett a buborékos vízből vagy szódából kb 2dl-t hozzákeverünk, és hozzáadjuk az olajat is. ~10 percet állni hagyjuk, mert a cirokliszt nagyon sok nedvességet fel tud venni.

Minimálisan olajozott forró palacsinta-sütőben mindkét oldalát pirosra sütjük. ~13 db palacsinta készíthető ebből az adagból. A maradék víz a sütés második felében kellhet, ha sűrűsödne a tészta.

további receptek és tippek: www.kenyelmesvasarlás.hu/blog

mentes sütik profi lelőhelye: Mentés Manufaktúra

alapanyagok: Favorashop biobolt Paks, Dózsa Gy. út 10.

webshop: www.kenyelmesvasarlás.hu