


Малинови палачинки с бял шоколад

Бърза рецепта за палачинки с малинов вкус, които да внесат лекота в деня ви

8 парчета (парченца)

 Лесно

 up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

100 г брашно
1 пак. Крем Оле бял шоколад с малини
350 мл прясно мляко
1 с.л. бакпулвер Dr.Oetker
30 г кафява захар
2 бр. яйца (голями)
50 г малини (сушени)
20 г кокосово масло (за намазване на тигана)

1 Приготвяне:

Подгответе блендер. В него изсипете съдържанието на пакета Крем Оле бял шоколад с малини. След това добавете и останалите продукти — брашното, млякото, бакпулвера, кафявата захар, яйцата и малините. Смесете на висока скорост, докато се получи хомогенна смес. Обикновено това отнема около 1-2 мин.

2 Поставете тигана на котлона и го нагорещете с малко кокосово масло, като поддържате умерен огън. Когато тиганът е достатъчно нагорещен, изсипете около 1 черпак от готовата смес — колкото да покрие дъното на тигана. Ако предпочитате по-дебели палачинки, може да сипете повече от сместа. Пържете вашите палачинки по около минута от всяка страна.

3 Може да комбинирате със сладко или да добавите пресни малини.

Тази рецепта споделя с нас Елица Сърбева от кулинарния блог Cake and Paпsake. За още вдъхновяващи рецепти може да я последвате във [Facebook](#) и [Instagram](#).