www.moji-recepti.net

Recept:
Palačinke



Sastojci:
25 g brašna
1/2 x žličice šećera
1 x prstohvat soli
1 x jaje
150 ml mlijeka
1/2 x žlice ulja (npr. suncokretovo).

Težina:

Opći opis i postupak:

- U posudu stavljamo brašno, dodajemo sol i šećer, te dobro promiješamo. Napravimo udubinu u sredini i unutra razbijemo jaje. Dodamo otprilike 1/3 mlijeka i ulje.

- Sastojke u udubini počnemo miješati ručnom pjenjačom ili mikserom, postupno dodajući brašno oko udubine. Miješamo dok ne dobijemo glatku i gustu smjesu bez grudica. Po potrebi možemo dodati malo mlijeka.

- Zatim, dok neprestano miješamo, postupno ulijemo preostalo mlijeko u tankom mlazu. Kada ulijemo cijelu količinu mlijeka i dobijemo glatko, tekuće tijesto, prestajemo miješati. Tekuća masa treba biti, ali ne previše rijetka. Ako je previše rijetka, dodajemo još malo brašna.

- Pripremljenu smjesu ostavljamo da odmara 15 do 30 minuta prije pečenja, kako bi se škrobna zrnca u tekućini natapala. Prije pečenja ponovno dobro promiješamo smjesu.