

Pravé francouzské palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 8

- Hladká mouka 500 g
- Mléko 330 ml
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr krupice 100 g
- Vanilkové aroma 0.5 lžička
- Máslo 100 g
- Droždí 0.5 kostka
- **Na smažení:**
- Máslo 125 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Francie

Počet porcí: 8

Postup:

Lehce zahřejeme mléko do kterého dáme rozpustit máslo, poté vmícháme cukr a rozdrobené droždí a necháme na teplém místě vykynout. Poté přidáme vejce a vanilkovou esenci a promícháme. Vsypeme hladkou mouku, sůl a vymícháme do hladka. Přikryjeme utěrkou a necháme opět cca 20 minut

vykynout.

Na horkou pánev si dáme trochu másla, sejmeme ji z plotny, aby se směs po pánvi hezky rozlila a palačinku osmažíme.

Palačinku se snažte udělat, co nejtenčí.

Po osmažení ji můžeme pomazat džemem, nutellou, plnit zmrzlinou, šlehačkou, vanilkovým krémem nebo pudinkem.