

Karamelizované palačinky s nutellou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

• ZÁKLADNÍ TĚSTO

- Špaldová jemně mletá celozrnná mouka 300 g
- Tekutina 600 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Slunečnicový olej 1 lžička

• KARAMELIZOVANÉ PALAČINKY

- Nutella 1 kelímek
- Máslo 50 g
- Krupicový cukr 165 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Palačinky připravte podle základního rozpisu (V míse smíchejte prvních pět surovin, tekutiny dejte 600 ml a nechte vzniklé těstíčko odpočinout – minimálně hodinu, klidně ovšem i přes noc. Poté těstíčko buď hned použijte, nebo naředte zbylou tekutinou. Udělejte palačinky: pánev potřete vždy malým množstvím oleje, naběračkou odeberte část těsta, krouživým pohybem jej rozlijte po celé ploše pánve a z obou stran osmažte.). Každou potřete dvěma lžícemi Nutelly, přehněte ji do půlkruhu

a pak znovu do ,trojúhelníku', potřete máslem a obalte v cukru. Takto připravené palačinky dejte pod gril a nechte je svrchu zkaramelizovat a zezlátnout.