

Čínské kaštanové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- **Palačinky**

- celozrnná mouka 200 g
- horká voda 100 ml
- soli 1 špetka

- **Na náplň**

- uvařené kaštany 200 g
- banány 2 ks
- skořice 1 lžička
- trocha sezamového oleje 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Ze surovin na palačinky uhněteme těsto, vyválíme z něj váleček, zabalíme do celofánu a necháme v lednici půl hodiny odpočinout.

Umixujeme banány s kaštany a skořicí (pyré by mělo mít tužší konzistenci) a dáme vychladit. Těsto rozdělíme na čtyři díly a z každého vyválíme tenkou palačinku.

Pánev potřeme slabou vrstvou oleje a palačinky na něm z obou stran opečeme. Ještě teplé naplníme směsí a zavineme.