

Nadýchaná palačinka se švestkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 500 ml
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balení
- Vejce 4 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Hladká mouka 200 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1.2 lžička
- Švestky 100 g
- Olej na pečení 1 ks
- Moučkový cukr na posypání popř. máta na ozdobení 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V mléce rozšleháme krupicový a vanilkový cukr, žloutky, špetku soli, pudinkový prášek a prosátou mouku s kypřicím práškem. Nakonec do těsta zapravíme bílky vyšlehané dotuha.
2. Švestky očistíme a nakrájíme na kolečka. Na kovové pánvi rozejdeme olej, nalijeme na něj čtvrtinu těsta, které pak poklademe čtvrtinou nakrájených švestek. Těsto mírně zapečeme.

3. Poté vložíme pánev do trouby a palačinku dopékáme při 180°C asi 10 minut. Stejným způsobem připravíme i ostatní palačinky. Před podáváním pocukrujeme a ozdobíme bylinkou.