

Smažené pomerančové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Máslo 40 g
- Cukr 120 g
- Vejce 3 ks
- Mandle 180 g
- Pomeranč 1.5 ks
- Máslo 50 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 balení
- Olej 1 lahev
- Malinová šťáva 1 lahev

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

Máslo třeme s cukrem a třemi žloutky do pěny, přidáme oloupané, ustrouhané mandle, jemně nastrouhanou kůru z pomerančů nebo citrónů, pro zředění trochu smetany a nakonec přidáme pevný sníh z bílků.

Na vymazané pánvi pečeme tlustší palačinky, každou stočíme a překrojíme napůl. Pak je namočíme v rozšlehaných vejcích, strouhance a smažíme je na tuku. Podáváme je polité šťávou nebo šodó.