

Limetkové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 130 g
- Sůl 1 špetka
- Cukr krystal 1 lžíce
- Mléko 250 ml
- Vejce 1 ks
- Limetková kůra z čerstvé limety 0.5 ks
- Vanilkový přibináček 1 kelímek
- Strouhaná mléčná čokoláda 100 g
- Šlehačka na zdobení 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: USA

Postup:

Do mísy dáme mouku, lžící krystalového cukru a špetku soli. Suché přísady promícháme. Poté k nim rozklepneme vejce. Promícháváme budoucí těsto a postupně přiléváme mléko. Nakonec přidáme nastrouhanou kůru z půlky limetky a naposled pomícháme. Pak necháme těsto na 30 minut odpočinout. Mezitím nastrouháme čokoládu. Těsto po odpočínutí smažíme na pánvičce vymazané olejem.

Hotové palačinky necháme mírně vychladnout, pak namažeme z jedné strany přibináčkem a přepožíme na polovinu a ještě jednou na polovic (vytvoříme si jakési trojúhelníčky). Nazdobíme na talíř, nastříkáme šlehačku a posypeme nastrouhanou čokoládou.

