

Dýňové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mouka 240 g
- Pískový cukr 2 lžíce
- Prášek do pečiva 4 lžička
- Sůl 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Mléko 360 ml
- Dýňové pyré 240 ml
- Žloutky 4 ks
- Bílky 4 ks
- Rozpuštěné máslo 60 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Vsechny suché ingredience smíchejte dohromady. Smíchejte mléko, vaječné žloutky, máslo, dýňové pyré a vmíchejte to do suchých ingrediencí. Z bílku uslehejte tuhý sníh a opatrně jej zamontujte do palacinkové směsi.

Na olejem potřeném pánvi pečte palacinky obvyklým způsobem (asi 60 ml směsi na jednu palacinku).