

Francouzské palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 500 g
- Mléko 330 ml
- Cukr krupicový 100 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Vanilkové aroma 0.5 lžička
- Máslo 125 g
- Droždí 0.5 kostka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Do teplého mléka dáme máslo a po rozpuštění vsypeme cukr a droždí a necháme vykynout. Přidáme vejce a aroma, prošleháme, vsypeme mouku, osolíme, prošleháme do hladka. Přikryjeme a necháme kynout asi 20 minut. Těsto pak lijeme na horkou pánev vymazanou máslem a pečeme. Plníme pak marmeládou, ovocem, ozdobíme šlehačkou a čokoládou.

Tenhle recept mam originál z Francie, kde palačinky plní i samotnou čokoládou, máslem a cukrem, zmrzlinou, karamelovým krémem nebo pudinkem a taky nespočetně mnoho slaných variací. Jsou

krásne tenoučké a sice náročnejší na prípravu jako ty naše klasické, ale majú nezaměnitelnou chuť.