Cisárský trhanec

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 15 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Zmesi na bezlepkové palacinky, soľ, 2 vajcia, vanilkový cukor, mlieko a šľahačku (alebo vodu) zmiešame varechou v mise a necháme asi 10 minút postáť. Medzitým si rozpálime olej na panvici. Na rozpálený olej nalejeme hrubú vrstvu tekutej zmesi (asi ako na 3 palacinky) a necháme opekať asi minútu – dve, kým sa spodná strana neupečie. Potom opatrne hrubú palacinku obrátime a varechou ju “natrháme” na menšie kúsky, ktoré ešte dopečieme. Podobne postupujeme so zvyškom cesta.

Hotové kúsky premiešame s hrozienkami, posypeme práškovým cukrom a škoricou a podávame s ovocným kompótom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 350 g
- **Bezgluténové Palacinky v prášku 250 g** - 250 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Hrozienka** - 20 g
- **Olej slnečnicový** - 12 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 50 g
- **Vanilkový cukor** - 20 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Marhuľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE