

Bezlepkové palacinky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Hotovú palacinkovú zmes v prášku vsypeme do 4 dl vody, pridáme štipku soli, 1 PL oleja a metličkou alebo mixérom rozmiešame na hladké polotekuté cesto. Necháme odpočívať 10 minút, aby múčna zmes dostatočne hydratovala a znovu krátko premiešame. Na panvicu dáme trochu oleja, zohrejeme a naberačkou dáme dávku palacinkového cesta a pečieme z jednej strany. Vrchnú ešte nepečenú stranu potrieme olejom (pierkom alebo lyžičkou) a prevrátíme. Upečieme do požadovaného stupňa. Upečené palacinky potrieme džemom, posypeme tvarohom.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 125 g
- **Bezgluténové Palacinky v prášku 250 g** - 250 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Marhuľový džem** - 50 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

