

Palacinkové špagety

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Pripravte palacinkové cesto. Zmiešajte múku ($\frac{3}{4}$ šálky múky), cukor (2 lyžičky cukru), prášok do pečiva (1,5 lyžičky), štipka soli, vajce, vanilkový extrakt, maslo (2 lyžice) a dve tretiny šálky mlieka a vymixujte šľahačom. Cesto nalejte do uzatvárateľného vrečka, kde odstrihnete roh. Dierka by mala byť malá. Použiť môžete aj fľašu na zdobenie či, ak si trúfate, liať pomaly cesto na panvicu zo žufanky. Na panvicu rozohriatu na nízkej teplote s trochou masla dávajte cesto v tenkých prúžkoch. Po minúte pásiky kliešťami otočte a pečte na druhej asi 30 sekúnd. Palacinkové špagety podávajte posypané práškovým cukrom a dozdobené ovocím, mäťou, toppingem.

Ingredencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 200 g
- **Mäta pieporná** - 5 g
- **Čučoriedky** - 25 g
- **Maliny čerstvé** - 25 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Cukor kryštál** - 12 g
- **Vajcia** - 60 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 12 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **RAJO Vegan topping dezert 200 ml** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

