

Palacinky z tvarohového cesta

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Mlieko, cukor (30 g), soľ a 3 vajcia spolu rozmiešame. Pridáme prelisovaný tvaroh, múku, všetko zmiešame dohľadka a necháme odležať asi 30 minút. Z cesta opečieme palacinky z oboch strán, naplníme ich lekvárom, posypeme práškovým cukrom a môžeme ozdobiť šľahačkou.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 600 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 100 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Olej slnečnicový** - 40 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Jahodový džem 250 g** - 60 g
- **RAJO Vegan topping dezert 200 ml** - 80 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

