

Zebrované palačinky s náplní Lipánek

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

- 2 vejce
- 300 ml Jihočeského mléka
- 150 g hladké mouky
- 1 lžice kakaa
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- 3× Lipánek



Návod na přípravu:

V míse vyšleháme vejce s mlékem, vanilkovým cukrem a špetkou soli. Přisypeme hladkou mouku a vypracujeme hladké těsto bez hrudek. Přibližně třetinu těsta oddělíme do druhé misky a vmícháme do něj kakao.

Světlé těsto nalijeme na rozehřátou nepřilnavou pánev a ihned pomocí cukrářského sáčku s tenkou špičkou nebo lahvičky vytvoříme z kakaového těsta kruhy. Palačinku opečeme z obou stran dozlatova a stejným způsobem připravíme i ostatní.

Hotové palačinky potřeme vanilkovým Lipánkem, přeložíme nebo srolujeme a ihned podáváme.