

RIT'APPETIT

DESSERT



Amerikai palacsinta

Igen-igen, tudom, valóban nem sütemény, de ahol kisgyerek van, ott az amerikai palacsinta általában nagy kedvenc. Egy picit másképp tálalva máris egy elegáns desszert lehet belőle, aminek az elkészítésébe a gyerekek is könnyen bevonhatók.

HOZZÁVALÓK(1 ADAGHOZ)

- 220 g liszt
- 1 zacskó sütőpor
- 1 kávéskanál kristálycukor
- 2 evőkanál olaj
- 3 dl tej
- 2 tojás
- pici olaj vagy vaj a sütéshez

Érdemes minimum dupla adagot készíteni, ha kevésnek bizonyul, gyorsan kikeverhető egy újabb kör.

Töltelék:

- Nutella

Díszítés

- áfonya, vagy más gyümölcs
- tejszínhab, juharszirup, pálcika

ELKÉSZÍTÉS

A szép megjelenés miatt fontos, hogy a palacsinták egyforma méretűek legyenek. Ezt vagy úgy érjük el, hogy szilikon formában sütjük ki őket, vagy - ahogy én is készítettem -, nagyjából hasonló méretű kisebb palacsintákat sütünk, amiket utólag pogácsa szaggatóval azonos nagyságúra szúrunk ki. Én egy muffin állványt használtam a tálaláshoz, így a korongok méretét ehhez igazítottam. Az állványomra 23 muffin fér rá, így 23*3, közel 70 darab 5 cm átmérőjű palacsintát sütöttem ki.

1. A szárazanyagokat összekeverjük egy tálba, vagyis a lisztet, a sütőport és a cukrot.
2. A tejhez hozzáadjuk a tojásokat és a 2 evőkanál olajat, majd robotgéppel sima masszává dolgozzuk össze.
3. Több részletben adjuk hozzá a lisztes keveréket, ügyelve arra, hogy csomómentes legyen.
4. A serpenyőben vajat vagy pici olajat forrósítunk és kisebb halmokat adagoljunk bele. Nem túl erős fokozaton mindkét oldalát szép aranybarnára süssük.
5. Miután mindent kisütöttünk, jöhet az azonos méretre alakítás a fent leírtak szerint.
6. Hármassal készítem össze a palacsintákból, ezeket megkentem belül nutellával. Ahhoz, hogy stabilan álljanak, fogpiszkáló pálcikával egymásba szúrtam őket, tetejüket áfonyával díszítettem.

Tálalhatjuk egy kis juharsziruppal/mézzel/csokiöntettel meglocsolva, még több friss gyümölccsel, tejszínhabbal.



60-90 perc



kb 70 db mini palacsinta