

Palačinky s ovocem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce rozdělíme na žloutek a bílek. V mléce ruční metličkou rozšleháme mouku, 5 g sladidla Stévie, žloutek, přidáme lžičku nastrouhané kůry z citronu a špetku soli tak, až je směs hladká a bez hrudek. Pánvičku rozpálíme, dáme pár kapek oleje, naběračkou nalijeme těsto, které opatrně rozlijeme po celém povrchu pánve a na mírném ohni usmažíme po obou stranách. Poté každou palačinku naplníme ovocem ze sezónní nabídky. Dle chuti přelijeme čokoládou.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 0.2 g
- **Jahody** - 30 g
- **Sladidlo Stevie sypká** - 5 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 500 g
- **Borůvky** - 30 g
- **Maliny čerstvé** - 30 g
- **Citronová kůra strouhaná 25 g** - 5 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Poleva tmavá 100 g** - 50 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

