Čokoládové palačinky

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Žloutky (4 ks), kakao a kokos ušleháme do pěny. Mezitím si z bílků (4 ks) a špetky soli ušleháme tuhý sniih. Sníh přimícháme do kakaové pěny. Nepřilnavou pánev vymažeme trochou oleje, postavíme ji na středně teplou plotýnku a na dno rozetřeme připravené palačinkové těsto. Jen krátce palačinku osmažíme a opatrně ji obrátíme na druhou stranu a krátce osmažíme. Hotové palačinky naplníme připravenou náplní (vyšleháme tvaroh se sladidlem) a stočíme.

Ingredience

- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 1 g
- **Holandské kakao 100 g** - 40 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Kokos strouhaný** - 70 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Tesco Xylitol 500 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE