



Epermánia: Almás palacsinta ribizlis-epres vaníliapudinggal töltve

2011 június 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Palacsinta de luxe! A tészta már önmagában izgalmasabb a belereszelt almától, szaftosabb, mint hagyományos társai, de a beletöltött házi vaníliapuding és a zamatos, illatos gyümölcsök mennyei desszertté emelik! Ott a helye

a család asztalán!

hozzávalók

palacsintatészta egy tojásból - tojás, liszt, kevéske tej, buborékos ásványvíz, csipetke só
egy közepes alma
olaj

vaníliapuding - 0,5 l tej, 3 dkg étkezési keményít?, 4 dkg vaníliás cukor, fél vaníliarúd magja

ribizke, eper



A palacsintatésztát a szokásos módon kikeverjük, kicsit s?r?bbre, mintha hígpalacsintát sütnék. A masszához keverjünk 3-4 ek olajat, nemcsak kevésbé ragad, de a serpeny?be is elég picurka olaj a sütéshez.

Az almát meghámozzuk, nagylyukú reszel?n lereszeljük, belekeverjük a palacsintatésztába.

Az almás palacsintákat a szokásos módon megsütjük.

A házi vaníliapudinghoz az étkezési keményít?t simára keverjük a tejjel, hozzáadjuk a vaníliás cukrot és a vaníliarúd kikapart magját, majd lassú t?zön, állandó keveréssel bes?rítjük.

A ribizkét leszemezzük, az eperrel együtt megmossuk, lecsepegtetjük, az epret feldaraboljuk.

Megtöltjük a palacsintákat – és bezsebeljük az elismer? szavakat!

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló