NajPečenie

Valentínske raňajky

Najlepšie raňajky pre každého, koho ľúbime. Výborné palacinky s plnkou, ktorú máte najradšej.

Potrebujete:

6 ks	vajce
1 šálka	mlieko
1 šálka	múka hladká
30 g	Palmarín
1 štipka	soľ
1/2 bal.	vanilínový cukor
100 g	čokoláda
50 g	Cera
1 lyžička	maslo
3 kvapka	olej olivový

Celkový čas prípravy:	**60 min.**
Čas pečenia:	**-**
Teplota pečenia:	**-**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Všetky suroviny potrebné na palacinky zmiešame. Necháme odstáť aspoň 20 minút. Palacinky pečieme na poriadne rozohriatej panvici a len pri prvej potrieme panvicu olejom. Na ostatné to už nie je potrebné.

Plníme ich tvarohovou plnkou, alebo obľúbeným džemom. Zložíme na trojuholníky, dáme ich do misy. Nakrájame na palacinky maslo a posypeme s kryštálovým cukrom. V predhriatej trúbe upečieme palacinky do zlata.

Pripravíme si čokoládovú polevu. 100 g tmavej varovej čokolády, 50 g stuženého tuku Cera, 1 ČL masla a 2-3 kvapky olivového oleja, roztopím nad parou. Polevou polejeme upečené palacinky.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.