

okoladne palacinke



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12**palacinki
- **7** dlmleka
- **4** kašikegustina
- **1** kašikabrašna
- **2** kašikekakaoa
- **4** kašikešecera
- **80** gmargarina
- **3** dlslatke pavlake
- **100** gcokolade
- malomlevene plazme

Priprema

U šerpu sipati 6 dl mleka, dodati šefer i ostaviti da prokljuca. Posebno umutiti preostalo mleko sa gustinom, brašnom i kakaom. Sipati u kljucalo mleko, pa kuvati na umerenoj temperaturi uz neprestano mešanje, dok se ne zgusne. Posebno otopiti cokoladu, pa dodati pred kraj kuvanja i dobro izmešati. U ohlaenu smesu dodati margarin i umutiti mikserom, dodati umucenu slatku pavlaku i polako promešati. Filovati palacinke, ukrasiti po želji i posuti plazmom.

Savet