

Zapecene palacinke sa lešnicima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **18 kašika** mlevenih lešnika
- **18 kašika** šecera
- **100 g** suvog groža
- **750 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera

Priprema

Napraviti palacinke, klasičan recept. Ja sam filovala 12 palacinaka. Na palacinku posuti kašiku šecera, kašiku mlevenih lešnika pomešanim sa vanil šecerom, suvim grožem koje možete dodati po ukusu. Filovane palacinke reati u manji pleh. Kada poreate prvi red pospite sa 3 kašike šecera i 3 kašike mlevenih lešnika. Tako i sledeći red posuti. Sve preliti sa 750 ml mleka, ostaviti 10 minuta da upiju mleko. Zapeći u rerni na 200 C oko 15-20 minuta... Služiti ohlaene palacinke.

Savet

U fil možete dodati mlevene orahe, mlevenu plazmu...