

Malezijske zelene palacinke sa kokosom



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šoljice** brašna
- **2** jajeta
- **7 kašika** kokosovog mlijeka
- **malo na vrh kašike** soli
- **1-2 kašice** vanilin šecera
- **par kapi** ekstrata od jasmína
- **par kapi** zelene boje
- **po potrebi** ulje

Za nadjev:

- **150 ml** kokosovog mlijeka
- **100 g** palmin ili tamni šećer
- **1 prstohvat** soli
- **1 šolja** kokosovog brašna

Priprema

Uzdjelu dodati brašno i jaja. Sa žlicom mutilicom umutiti glatku smjesu bez krupica. Sada dodat kokosovo mlijeko, sol i vanilin šećer nastaviti mješati sa mutilicom. Zatim polako dodavati mlijeko dok se ne dobije rijetka smijesa rijeju nego za obicne palacinke. Na kraju dodati par kapi boje pocnite 1-2 kapi pa dodajite dok nedobijete i teživnu zelenu boju. Ja sam imala u prahu boju pa mi je ovako ispalo. Tavu premazati uljem nemojte dodati previše tava mora biti skoro suha. Dodati smjesu i razliti preko tave u vrlo tankom sloju pecite na srednjoj teperaturi dovoljno je samo 10-15 sekundi. Zatim silkonskim nožem ili spatlom polako podignuti

krajeve i sa prstima okrenuti palacinke. Drugu stranu peci doslovno samo 5 sek.

I odmah stavite u tanjir nesmije se palacinak polomiti ta strana biti ce vanjska kada budete motali. Palacinci moraju biti tanke i prozirne meni se prva raspala, ali radila sam kolko može biti tanko jer pravim prvi put. Naravno ne trebate biti tako precizni može i kako želite.

Umanjem loncu dodati kokosovo mlijeko i šećer zagrijati da se šećer rastopi zatim dodati kokos i sol i dobro promješati kuhati na laganoj vatri uz mješanje. Smijesa na kraju mora biti jako gusta. Ostaviti da se malo ohladi.

Sada na sredinu palacinke dodati dve ili tri kašičice nadjeva. Donji dio palacinke preklopiti prema sredini svaku stranu preklopiti onda zarolati do kraja. Na kraju dobijete lijepe glatke zelene paketicke koje se mogu poslužiti tople ili hladne. I još pošto sam ja manje palacinke pravila meni je izašlo ok 13 palac..... Pa sam kao podjella na više porcija samo da saslade....

Savet

Nikako nemojte pripremati ovu slasticu sa bijelim šećerom. I još ako nemate ekstra od jasmína nije obavezno ja sam radila bez ekstrata. Totalno preporučujem ovu divotu okus je božastven. Barem meni Divota