Zapecene palacinke (4)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1 čaša**pšenicnog brašna
- **1 čaša**integralnog pšenicnog brašna
- **3 čaše**kisele vode
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli
- **3 kašike**ulja
- **3** jajeta

Fil:

- **300 g**pecenih, mlevenih badema
- **200 g**meda
- **200 ml**slatke pavlake

Priprema

Od sastojaka umutiti testo za palacinke. Najpre pomešati suve sastojke, pa umutiti jaja u koja potom dodati suve sastojke, pa dodavati vodu i ulje dok se ne dobije željena gustina. Peci palacinke pa ih odvojiti na dve jednake gomile.

Filovati palacinke tako što cete prvu nafilovati medom,pa preko nje staviti drugu koju cete posuti bademima i tako sve dok imate materijala. Palacinku na vrhu premazati medom i posuti je bademima. Tako napraviti dve tortice.

Tortice staviti na pleh obložen pek papirom. Raseci ih na po 6 delova i malo ih razdvojiti. Obe torte preliti sa po 100 ml slatke pavlake. Torte kratko ispeci, oko 15 min, u rerni zagrejanoj na 180 stepeni.

Savet

Ko želi, može umesto badema koristiti orahe, a umesto slatke pavlake može koristiti zaslaeno mleko sa aromom vanile. Uživajte u ovoj neobinoj poslastici