Zapecene palacinke sa keksom, orasima i cokoladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za palacinke;

- **2 l**vode
- **800 g**brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera
- **3 kašike** ulja

Za fil:

- **200 g**mlevenog keksa
- **100 g**mlevenih oraha
- **100 g**rendane cokolade
- **6 kašika** šecera

Za prelivanje:

- **8 dl**mleka
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **8 kašika** šecera
- **2 kašicice** tamnog kakaoa

Priprema

Pripremimo testo za palcinke od brašna vode, šecera, soli. Palacinke peci u tiganju na malo ulja.

Mleko ugrejati, dodati cokoladu, pomešati kakao sa šecerom, dodati malo mleka (iz šerpe u kojoj se greje), promešati da nema grudvica, pa dodati u mleko. Pustiti da provri.

Pomešati keks, orahe, cokoladu i šecer, dodati 4 sipace mleka (koje smo pomešali sa kakaom i cokoladom).

Namazati palacinke.

U suv uvec pleh poreati red palacinki (kod mene stane 11-12), preliti polovinom cokoladnog mleka, poreati drugi red palacinki, preliti ostatkom mleka. Ostaviti palacinke 20 minuta da malo upiju mleko.

Peci 20 minuta u zagrejanoj rerni na 180 C.

Prohlaeno iseci na parcad željene velicine, po želji dekorisati slatkom pavlakom ili šlagom.

Savet

Jako ukusna i jednostavna poslastica. Nisam uraunala vreme koje je potrebno za peenje samih palainki. Prijatno