

Zapečeni palacinci sa filom od jaja, kokosa i cokolade



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo za palacinke:

- 2 jajeta
- 3 dl mleka
- 2 dl vode obične
- 500 g brašna
- 1 kašica cica soli
- 1 kašica capraška za pecivo
- 1,5 - 2 dl ulja za pecenje

Fil:

- 4 jajeta
- 2 dl mleka
- 250 g šećera kristala
- 1 kesica vanilin šećera
- 2 kašike brašna
- 100 g cokolade za mesnju
- 100 g kokosovog brašna
- 70 g margarina

Preliv:

- **1jaje**
- **0,5 dlmleka**
- **1 kašicica praška za pecivo**

Priprema

Zamesiti testo za palacinke i ostaviti da odstoji 20-tak minuta.

Ispeci 10-tak palacinki, da ne budu prepecene.

U posudi sa duplim dnom kuvati fil 10 minuta od, varjacom umucenih, jaja, šecera, brašna, mleka i vanilin šecera.

U vruc fil dodati cokoladu i kokos, pa izjednaciti masu, da se cokolada istopi, a onda dodati i margarin, pa izmešati do sjedinjavanja fila. Ako je fil gust (treba da bude srednje gustine, da se nanosi na palacinke), dodati malo mleka.

U vatrostalnu ciniju, precnika slicnog ispecenim palacincima, odnosno tiganju u kojem su piceni, reati palacinke i fil naizmenicno, tako da se poslednji palacinak ne premazuje.

Kuhinjskom viljuškom sa dugim kracima na više mesta izbusiti, do dna, složene palacinke, da se ne podižu i da upiju preliv.

Umutiti u ciniji viljuškom jaje, dodati malo mleka i kašicicu praška za pecivo i preliti palacinke.

Zapeci u rerni 10-15 minuta na 160 C, da ne pregori gornja površina. Zapecena poslastica nema safta, ali nije suva, naprotiv – vrlo je socna.

Savet